



MENÙ PRIMAVERA – ESTATE



	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Pasta al pesto delicato ^{1,4,5,9} Uova strapazzate ^{4,5} Fagiolini* all'olio e cappuccio julienne Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Risotto alla parmigiana ⁴ Lonza di maiale* all'arancio Fagiolini* all'olio e insalata Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Pasta alla parmigiana ^{1,4,5} Tonno all'olio ⁷ Infanzia: sminuzzata di merluzzo* al limone ⁷ Biete* all'olio e carote julienne Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Pasta al sugo di pomodoro e lenticchie ^{1,6(4,9)} Uova strapazzate ^{4,5} Carote* all'olio e finocchio al limone Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}
Martedì	Pasta integrale al sugo di melanzane* ^{1,6} Filetto di platessa* dorato ^{1,7 (4)} Carote* all'olio e insalata Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Pasta al pomodoro ¹ Filetto di merluzzo* dorato ⁷⁽⁴⁾ Carote* all'olio e cappuccio julienne Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Crema di legumi con orzo o farro* ^{2,3,6(4,5,8,9,10)} Frittata ^{4,5} Patate* all'olio e finocchio julienne Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Vellutata di zucchine* con crostini ^{1,6(4,5,8,9,10)} Straccetti di pollo* al limone Patate* all'olio e cappuccio julienne Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}
Mercoledì	Risotto con piselli* ⁶ Formaggio ⁴ Biete* all'olio e pomodori Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Pasta al sugo di zucchine ¹ Tagliata di petto di pollo* Finocchio* gratinato e pomodori Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Pasta al ragù* ^{1,6} Carote* all'olio e cappuccio julienne Dolce ^{1,4,5} Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Pizza margherita* ^{1,4,6 (5,8,9,10)} Fagiolini* all'olio e mista Yogurt ⁴ Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}
Giovedì	Pasta al ragù di carni bianche* ^{1,6} Zucchine* all'olio e carote julienne Yogurt ⁴ Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Crema di patate e ceci con crostini ^{1,6(4,5,8,9,10)} Frittata ^{4,5} Spinaci* all'olio e carote julienne Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Risotto all'ortolana* ^{1,6} Insalata caprese ⁴ Zucchine* all'olio Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Pasta alla crema di carote* ^{1,6} Polpette delicate di pesce* ⁷ Spinaci* all'olio e pomodori Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}
Venerdì	Passato di verdure* con orzo ^{2,3,6(4,5,8,9,10)} Filetto di merluzzo dorato* ⁷⁽⁴⁾ Patate* all'olio e finocchio julienne Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Pizza margherita* ^{1,4,6 (5,8,9,10)} Zucchine* all'olio e finocchio al limone Yogurt ⁴ Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Pasta integrale al pesto delicato ^{1,4,5,9} Bocconcini di tacchino* al limone ⁶ Fagiolini* all'olio e insalata Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}	Risotto alla parmigiana ^{4,5} Prosciutto cotto Zucchine* all'olio e valeriana Frutta fresca Pane ^{1 (4,5,8,9,10,12)}

Ogni pasto comprende 40 g di pane comune o 50 g di pane integrale per la Scuola dell'Infanzia / Primaria (5-9 anni), 50 g di pane comune o 60 g di pane integrale per la Primaria (9-11 anni) e 80 g di pane comune o 90 g di pane integrale per la Secondaria di I e II grado. Occasionalmente ci potranno essere variazioni nel menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei fornitori.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni consultare il ricettario correlato. Per i prodotti congelati/surgelati: * materia prima congelata e/o surgelata all'origine;
* contiene materia prima congelata e/o surgelata; * materia prima in origine congelata/surgelata solo in mancanza di materia prima fresca.

Allergeni presenti nel piatto ¹grano, ²orzo, ³farro, ⁴latte, ⁵uova, ⁶sedano, ⁷pesce, ⁸soia, ⁹frutta a guscio, ¹⁰semi di sesamo, ¹¹crostacei, ¹²arachidi, ¹³solfiti, ¹⁴senape, ¹⁵molluschi.
I numeri sottolineati indicano gli allergeni presenti in tracce negli ingredienti utilizzati per la preparazione del piatto.