

MENÙ PRIMAVERA ESTATE A.S. 2021-2022
SCUOLE INFANZIA e SCUOLE PRIMARIE

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
	DAL 04 ALL'08 APR DAL 02 AL 06 MAG DAL 30 MAG AL 03 GIU DAL 27 GIU AL 01 LUG DAL 25 AL 29 LUG DAL 22 AL 26 AGO DAL 19 AL 23 SETT DAL 17 AL 21 OTT	DALL'11 AL 15 APR DAL 09 AL 13 MAG DAL 06 AL 10 GIU DAL 04 ALL'08 LUG DAL 01 AL 05 AGO DAL 29 AGO AL 02 SET DAL 26 AL 30 SETT DAL 24 AL 28 OTT	DAL 18 AL 22 APR DAL 16 AL 20 MAG DAL 13 AL 17 GIU DALL'11 AL 15 LUG DALL'08 AL 12 AGO DAL 05 SETT AL 09 SETT DAL 03 AL 07 OTT FINO A VARIAZIONE	DAL 25 AL 29 APR DAL 23 AL 27 MAG DAL 20 AL 24 GIU DAL 18 AL 22 LUG DAL 15 AL 19 AGO DAL 12 AL 16 SET DAL 10 AL 14 OTT
LUNEDÌ	Pizza margherita Tonno Carote julienne	Gnocchi alla bolognese Formaggio ¹ Insalata mista	Pasta al pesto Prosciutto cotto Insalata di pomodori	Ravioli di magro burro e salvia Formaggio ¹ Insalata mista
MARTEDÌ	Riso primavera Lonzino olio e limone Zucchine gratinate	Pasta agli aromi Rotolo di frittata spinaci e formaggio Piselli in umido	Pasta pomodoro e basilico Filetto di platessa alla milanese al forno Fagiolini con olio aromatizzato	Crema di verdure e legumi con pasta/riso Polpette di vitellone in umido Patate al forno
MERCOLEDÌ	Pasta alla norma Formaggio ¹ Insalata mista	Riso al pomodoro Pollo dorato al forno Carote julienne	Pizza margherita Formaggio ¹ Insalata mista	Pasta pomodoro fresco e scaglie di parmigiano Pollo dorati al forno Carote julienne
GIOVEDÌ	Riso alla parmigiana Scaloppina di pollo alla pizzaiola Patate al forno	Crema di verdure con pasta/riso Salsiccia di maiale al forno Patate al forno	Pasta tricolore con crema di parmigiano Arrosto di tacchino agli aromi Zucchine al forno	Riso allo zafferano Uovo sodo / Frittata con mozzarella Fagiolini con olio aromatizzato
VENERDÌ	Pasta al pesto Filetto di merluzzo al forno Insalata di fagiolini e pomodori	Pasta zucchine e zafferano Insalata di pesce con patate e olive Insalata di pomodori	Riso alle verdure Frittata al prezzemolo Carote julienne	Pasta con pesto di zucchine Medaglioni di merluzzo al forno Insalata di pomodori

Il pranzo viene completato con pane.

- Contorni: tutte le verdure sia cotte sia crude sono condite con olio extravergine di oliva.

1. Il formaggio sarà proposto a rotazione nelle varianti: fresco, da taglio.