

MENÙ PRIMAVERA ESTATE A.S. 2022-2023

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA e SECONDARIA I° GRADO

	1° SETTIMANA DAL 17 AL 21 APR DAL 16 AL 19 MAG DAL 12 AL 16 GIU DAL 10 AL 14 LUG DAL 07 ALL'11 AGO DAL 04 ALL'08 SETT DAL 02 AL 06 OTT FINO A VARIAZIONE	2° SETTIMANA DAL 24 AL 28 APR DAL 22 AL 26 MAG DAL 19 AL 23 GIU DAL 17 AL 21 LUG DAL 14 AL 18 AGO DALL'11 AL 15 SETT DAL 09 AL 13 OTT	3° SETTIMANA DAL 01 AL 05 MAG DAL 29 MAG AL 02 GIU DAL 26 AL 30 GIU DAL 24 AL 28 LUG DAL 21 AL 25 AGO DAL 18 AL 22 SETT DAL 16 AL 21 OTT	4° SETTIMANA DALL'08 AL12 MAG DAL 05 AL 09 MAG DAL 03 AL 07 LUG DAL 31 LUG AL 04 AGO DAL 28 AGO AL 01 SETT DAL 25 AL 29 SETT DAL 23 AL 27 OTT
LUNEDÌ	Pizza margherita Tonno Carote julienne	Pasta al ragù Formaggio ¹ Fagiolini all'olio	Pasta pomodoro e basilico Affettato di tacchino (inf) Bresaola olio e limone (prim e sec) Fagiolini all'olio aromatizzato	Ravioli di magro all'olio e salvia Formaggio ¹ Insalata mista
MARTEDÌ	Riso alla parmigiana Bocconcini di tacchino agli aromi Zucchine all'olio aromatizzato	Pasta zafferano e zucchine Uovo ² Insalata di pomodori	Riso alla crema di parmigiano Filetto di pesce ³ alla milanese al forno Insalata di pomodori	Crema di verdure e legumi con orzo/farro Polpette di vitellone Patate al forno
MERCOLEDÌ	Pasta al pesto* Sovracoscia di pollo al forno Spinaci all'olio	Riso alle verdure Salsiccia di maiale al forno Insalata mista	Pasta al pesto* Lonzino olio e limone Carote e piselli al forno	Pasta pomodoro e olive Uovo ² Zucchine gratinate
GIOVEDÌ	Riso prosciutto e piselli Mozzarella Insalata di pomodori	Crema di verdure e legumi con crostini di pane Pollo dorato al forno Patate prezzemolate	Pizza Margherita Formaggio ¹ Insalata mista	Riso allo zafferano Petto di pollo alla milanese al forno Insalata di pomodori
VENERDÌ	Pasta alla norma Gateaux di patate e verdure Insalata mista	Pasta olio e parmigiano Insalata di pesce ³ con patate e olive Carote julienne	Pasta al tonno Uovo ² Ratatouille di verdure di stagione	Pasta al pesto e zucchine Burger di pesce ³ al forno Carote julienne

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.
 2. L'uovo sarà proposto a rotazione tra tortino con o senza verdure, sodo, strapazzato.
 3. Il pesce sarà proposto a rotazione tra platessa, halibut, merluzzo.

N.B. per le Secondarie di I° grado a fine pasto verrà proposta la frutta di stagione

*La pasta al pesto per le scuole con i piattini termosaldati sarà sostituita con pasta pomodoro e pesto per motivi legati alla rigenerazione

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.