

**MENÙ ESTATE di Avvio A.S. 2024/2025 in vigore dal 12/09/2024**

**Scuola Primaria**



	<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>QUARTA SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	PASTA AGLI AROMI FORMAGGIO GRANA FAGIOLINI* AL VAPORE FRUTTA FRESCA	GNOCCHI* AL POMODORO UOVA STRAPAZZATE FAGIOLINI* AL VAPORE FRUTTA FRESCA	RISO ALL'INGLESE UOVA STRAPAZZATE CON PISELLI* INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA	PASTA ALL'OLIO SCALOPPINA TACCHINO* FAGIOLINI* AL VAPORE FRUTTA FRESCA
<b>MARTEDI</b>	CREMA DI ZUCCHINE* AL BASILICO CON RISO INTEGRALE BOCCONCINI POLLO* PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA	PASTA INTEGRALE ALPESTO* COTELETTA DI POLLO* POMODORI FRUTTA FRESCA	PASSATO VERDURA* CON FARRO POLPETTE DI MANZO* AL FORNO PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA	CREMA DI LEGUMI BOCCONCINI POLLO* INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA
<b>MERCOLEDI</b>	RISOTTO ALLA PARMIGIANA FRITTATA CON ZUCCHINE POMODORI FRUTTA FRESCA	RISOTTO AL POMODORO BOCCONCINI DI PESCE* ZUCCHINE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	<b>PIATTO UNICO</b> FOCACCIA FARCITA CON PROSCIUTTO CRUDO O COTTO POMODORI FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLA MILANESE MERLUZZO* PANATO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA
<b>GIOVEDI</b>	PASTA AL POMODORO TONNO CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA	<b>PIATTO UNICO</b> PIZZA MARGHERITA INSALATA VERDE BUDINO	PASTA OLIO E GRANA MERLUZZO* AL FORNO ZUCCHINE GRATINATE GELATO	TORTELLONI DI MAGRO OLIO E SALVIA UOVA SODE CAROTE BABY TORTINA
<b>VENERDI</b>	CREMA DI FAGIOLI STRUDEL MEDITERRANEO INSALATA VERDE YOGURT	CREMA DI LEGUMI PHILADELPHIA MISTO DI VERDURE* AL VAPORE FRUTTA FRESCA	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE ½ PORZ FORMAGGIO MORBIDO POMODORI FRUTTA FRESCA	PASTA AL PESTO* BOCCONCINI DI MOZZARELLA INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA

- È previsto l'utilizzo ridotto di "solo sale iodato"; Viene utilizzato solo olio extravergine di oliva a crudo
- Pane è previsto pane a ridotto contenuto di sodio (< 1,7% di sale), una volta alla settimana pane integrale.
- \* prodotto congelato/surgelato;
- Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile