



MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 2024/25

In vigore dal 23/09/2024 con la 3° settimana e dal 7/04/2025 con la 1° settimana

Scuola primaria di San Pellegrino Terme

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	CARNE	FORMAGGIO		PESCE	LEGUMI
1° SETTIMANA	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al ragù di manzo Zucchine al gratin* Pane Frutta		Risotto alla parmigiana Pesce gratinato* Erbette* Pane Frutta	PASTO BIOLOGICO Pasta al pesto Insalata calda di fagioli cannellini al pomodoro Insalata mista Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	FORMAGGIO		CARNE	UOVO
2° SETTIMANA	Pasta al tonno in olio d'oliva Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di formaggio Fagiolini* Pane Frutta		Pasta all'olio extravergine d'oliva Scaloppine di lonza al limone Carote prezzemolate* Pane Frutta	PASTO BIOLOGICO Gnocchi al pomodoro Frittata con zucchine* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	LEGUMI	CARNE		UOVO	PESCE
3° SETTIMANA	Risotto al pesto di zucchine* Lenticchie in umido Pomodori/Insalata Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Fagiolini* Pane Frutta		PASTO BIOLOGICO Pasta al pesto Frittata con zucchine* Pane Frutta	Riso alla salvia Pesce gratinato con aromi* Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	LEGUMI	LEGUMI		CARNE	PESCE
4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Piselli* Insalata Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porz. di formaggio Carote* Pane Frutta		PASTO BIOLOGICO Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo agli aromi Fagiolini* Pane Frutta	Pasta agli aromi Pesce gratinato* Carote julienne Pane integrale Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all' 1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.