

MENÚ PRIMAVERA - ESTATE 2024/25



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

1 ^ SETTIMANA	Pasta al ragù di manzo Zucchine al gratin* Pane	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio	Risotto alla parmigiana Pesce gratinato* Erbette* Pane	Pasta al pesto Insalata calda di fagiol
	Frutta	Fagiolini* Pane Frutta	Pesce gratinato* Erbette* Pane Frutta	cannellini al pomodoro Insalata mista Pane Frutta
2^ SETTIMANA	Pasta al tonno in olio d'oliva Pomodori/Finocchi julienne Pane Frutta	Pizza Margherita Fagiolini* Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Scaloppine di lonza al limone Carote prezzemolate* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con zucchine* Pane Frutta
3^ SETTIMANA	Risotto con zucchine* Lenticchie in umido Pomodori/Insalata Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata con zucchine* Pane Frutta	Riso alla salvia Pesce in umido con olivo Carote julienne Pane Frutta
4^ SETTIMANA	Pizza Margherita Carote* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Piselli* Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro 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.