

**MENÙ PRIMAVERA/ESTATE A.S. 2025/2026**

**Scuola Primaria e Secondaria Istituto Barbara Melzi**



	<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>QUARTA SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	PASTA AGLI AROMI FRITTATA FAGIOLINI* AL VAPORE FRUTTA FRESCA PANE	GNOCCHI* AL POMODORO FORMAGGIO GRANA FAGIOLINI* AL VAPORE FRUTTA FRESCA PANE	RISO ALL'INGLESE FRITTATA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	PASTA ALL'OLIO BOCCONCINI DI POLLO* FAGIOLINI* AL VAPORE FRUTTA FRESCA PANE
<b>MARTEDI</b>	CREMA DI ZUCCHINE* AL BASILICO CON RISO INTEGRALE BOCCONCINI DI POLLO* PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE	PASTA INTEGRALE AL PESTO* COTOLETTA DI POLLO* POMODORI FRUTTA FRESCA PANE	INSALATA DI FARRO CON VERDURE HAMBURGER DI MANZO* PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI LEGUMI SCALOPPA DI TACCHINO* INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE
<b>MERCOLEDI</b>	PASTA AL POMODORO TONNO CAROTE JULIENNE GELATO PANE	PASTA CON ZUCCHINE* BOCCONCINI DI PESCE* CAROTE JULIENNE YOGURT PANE	PASTA OLIO E GRANA MERLUZZO* AL FORNO ZUCCHINE* GRATINATE GELATO PANE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MERLUZZO* PANATO CAROTE JULIENNE YOGURT PANE
<b>GIOVEDI</b>	<b>PIATTO UNICO</b> PIZZA MARGHERITA POMODORI FRUTTA FRESCA PANE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA FRITTATA INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA PANE	<b>PIATTO UNICO</b> PIZZA MARGHERITA POMODORI FRUTTA FRESCA PANE	RAVIOLI DI MAGRO* OLIO E SALVIA UOVA SODE POMODORI FRUTTA FRESCA PANE
<b>VENERDI</b>	CREMA DI FAGIOLI 1/2 PORZIONE DI FORMAGGIO SPALMABILE INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE	CREMA DI LEGUMI 1/2 PORZIONE DI TONNO MISTO DI VERDURE* AL VAPORE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE 1/2 PORZIONE DI FORMAGGIO SPALMABILE CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA PANE	PASTA AL PESTO* BOCCONCINI DI MOZZARELLA INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA PANE

*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*

\* prodotto congelato/surgelato all'origine. È previsto l'utilizzo ridotto di "solo sale iodato"; viene utilizzato solo olio extravergine di oliva a crudo per il condimento di verdure crude.

È previsto pane a ridotto contenuto di sodio (< 1,7% di sale); una volta alla settimana viene somministrato pane integrale

Come varietà di frutta sono proposte a rotazione: mele, pere, banane, pesche, arance, mandarini, susine, albicocche, meloni, anguria