



## Menù Estivo A.S. 2023/2024 in vigore dal 22 Aprile 2024 dalla 1<sup>a</sup> settimana

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
<b>Lunedì</b>	Ravioli di magro burro e salvia <sup>1 3 6 7 8 10 13</sup> Formaggio spalmabile <sup>7</sup> Pomodori in insalata Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Gnocchi al pomodoro <sup>1 6 9 10 12 13</sup> Uova strapazzate <sup>3 7</sup> Biete* gratinate <sup>3 7</sup> Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Pasta al ragù <sup>1 6 9 10</sup> ½ porzione di tocchetti di Parmigiano <sup>7</sup> Fagiolini* all'olio Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Pasta speck e zafferano <sup>1 6 7 9 10</sup> Frittata al formaggio <sup>3 7</sup> Carote* all'olio Pane integrale <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta
<b>Martedì</b>	Pasta panna e zucchine* <sup>1 6 7 10</sup> Arrosto di lonza al forno <sup>1 6 10 13</sup> Carote* all'olio Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Riso all'inglese <sup>7</sup> Pollo al curry <sup>1 6 10 13</sup> Zucchine fresche al forno Pane integrale <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Pasta alle zucchine* <sup>1 6 10</sup> Cotoletta di lonza <sup>1 3</sup> Carote julienne Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Risotto alla parmigiana <sup>7</sup> Polpette di carne* in umido <sup>1 3 6 9</sup> Insalata verde Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta
<b>Mercoledì</b>	Pizza margherita <sup>1 7</sup> ½ porzione di prosciutto cotto Insalata mista Pane integrale <sup>1 5 6 10 11</sup> Budino al cioccolato <sup>7</sup>	Pasta all'abruzzese <sup>1 6 9 10</sup> Caprese (mozzarella <sup>7</sup> e pomodori) Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Dolcetto della casa <sup>1 3 6 7 10 13</sup>	Pizza margherita <sup>1 7</sup> ½ porzione di tacchino affettato Pomodori in insalata Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Budino alla vaniglia <sup>7</sup>	Insalata di pasta (asiago, pomodori e olive) <sup>1 6 7 10</sup> Nuggets di pollo* <sup>1 3 6 7 8 9 10 12</sup> Zucchine fresche al forno Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Dolcetto della casa <sup>1 3 6 7 10 13</sup>
<b>Giovedì</b>	Pasta al pomodoro <sup>1 6 9 10</sup> Farinata di ceci* <sup>1 4 6 7 10</sup> Fagiolini* all'olio Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Pasta alla sorrentina (pomodoro e ricotta) <sup>1 6 7 9 10</sup> Medaglioni di merluzzo* gratinati <sup>1 4</sup> Insalata mista (verde e rossa) Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Insalata di riso (piselli, asiago, pomodori e olive) <sup>7</sup> Cosce di pollo al forno Insalata verde Pane integrale <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Pasta alle verdure* <sup>1 6 9 10</sup> Formaggio <sup>7</sup> Pomodori Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta
<b>Venerdì</b>	Trofie al pesto <sup>1 6 7 8 10</sup> Platessa* panata <sup>1 3 4</sup> Carote julienne Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Pasta al tonno <sup>1 4 6 9 10</sup> ½ porzione di prosciutto cotto Carote julienne Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Ravioli di magro burro e salvia <sup>1 3 6 7 8 10 13</sup> Platessa* panata <sup>1 3 4</sup> Spinaci* gratinati <sup>3 7</sup> Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta	Pasta all'olio e grana <sup>1 3 6 7 10</sup> Tonno <sup>4</sup> Spinaci* all'olio Pane <sup>1 5 6 10 11</sup> Frutta

\* Uno o più prodotti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine

**Frutta:** a rotazione mele, pere, banane, kiwi, fragole, nespole, albicocche, pesche, anguria, melone, ciliegie, prugne, susine, uva.

**Legenda elenco allergeni:** 1. Glutine; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupino e derivati; 14. Molluschi e derivati



## Menù Estivo A.S. 2023/2024 in vigore dal 22 Aprile 2024 dalla 1<sup>a</sup> settimana



<b>CARATTERISTICHE PRODOTTI UTILIZZATI NEL VOSTRO MENÙ</b>	
Categoria cereali: pasta e riso	100% BIOLOGICO
Categoria latte e derivati: latte e yogurt	100% BIOLOGICO
Categoria latte e derivati: formaggi	30% BIOLOGICO
Categoria uova	100% BIOLOGICO
Categoria carne avicola	100% BIOLOGICO
Categoria carne bovina	100% BIOLOGICO
Categoria carne suina	100% BIOLOGICO
Categoria salumi	30% BIOLOGICO
Categoria legumi	50% BIOLOGICO
Categoria frutta	50% BIOLOGICO
Categoria ortaggi	50% BIOLOGICO
Olio extravergine d'oliva	100% BIOLOGICO
Aceto di mele	0% BIOLOGICO
Pelati, polpa e passata di pomodoro	100% BIOLOGICO
Categoria prodotti ittici	Provenienza zona FAO 37 o FAO 27