



MENU ESTIVO 2023

	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana
Lunedì	Gnocchi al sugo di verdure Chicche di patate (infanzia) Frittatina Fagiolini° all'olio Frutta di stagione°	Ravioli al pomodoro Affettato di tacchino insalata ricca Frutta di stagione° (Primaria) Polpa di frutta° (Infanzia)	Gnocchetti sardi in salsa aurora Merluzzo dorato Carote° julienne Frutta di stagione°	Pasta integrale portofino Bocconcini di pollo dorati Fagiolini° all'olio Frutta di stagione°
Martedì	Crema di Ceci° con pasta 1/2 porz. Primosale° Pomodori° Gelato	Pasta olio e grana Merluzzo alla livornese Con Piselli° Frutta di stagione°	Pasta al pesto Frittata alle verdure° Zucchine fresche° al forno Frutta di stagione°	Risotto alla parmigiana Insalatona° con tonno e fagioli° Budino
Mercoledì	Risotto con zucchine° Arrosti di lonza agli aromi Mix di verdure Frutta di stagione°	Passato di verdura con farro° Hamburger vitellone Zucchine fresche° trifolate Frutta di stagione	Risotto agli asparagi Fagottino con spinaci e ricotta Insalata° mista Frutta di stagione°	Pasta alla carbonara Formaggio spalmabile Carote Baby Frutta di stagione°
Giovedì	Pasta integrale alla norma Fusi di pollo° (primaria) Bocconcini di pollo° (infanzia) Patate° al forno Frutta di stagione°	Risotto alla milanese Uova strapazzate al pomodoro Carote° julienne Frutta di stagione°	Pasta al ragù ½ porz. Asiago DOP° Fagiolini° all'olio Frutta di stagione°	Pasta aglio e olio Fettuccine di totano Pomodori° in insalata Frutta di stagione°
Venerdì	Pasta al pesto Bastoncini di merluzzo non prefritti Carote° julienne Frutta di stagione°	Pasta al ragù di cannellini° Mozzarella° Pomodori° in insalata Torta del cuoco	Pasta in crema di zucchine° Hamburger di tacchino e cannellini con ketchup Pomodori° Gelato	Pizza Margherita ½ porz. Prosciutto cotto Insalata mista° Frutta di stagione°

°prodotti di provenienza da agricoltura biologica

Pane tipo bocconcino biologico e biologico integrale (pezzatura da 50g per primaria e 30g per infanzia) giorno della pizza grissini per tutta l'utenza

Prodotti di origine biologica anche: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso, uova, latte, farina di grano tenero, olio extravergine di oliva per il condimento dei primi piatti e dei contorni, patate per preparazioni della cucina, pomodoro per il condimento dei primi piatti, ad esclusione del ragù.

Arrosti di lonza 1^ settimana con lonza di suino biologica nei mesi di maggio, luglio e settembre

Il presente menù potrebbe subire variazioni in seguito alla difficoltà di reperimento di alcune materie prime