



## MENU ESTIVO 2024

In vigore dal 22 aprile 2024 a partire con la 4<sup>a</sup> settimana

Giorno	1 <sup>a</sup> Settimana	2 <sup>a</sup> Settimana	3 <sup>a</sup> Settimana	4 <sup>a</sup> Settimana
Lunedì	Gnocchi al pomodoro Frittata al formaggio Carote julienne Dessert Pane	Pasta alla mimosa Caprese Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro fresco Chicche di pollo Zucchine al forno Dessert Pane	Cous - Cous con Pollo al curry Cubetti di verdura Frutta di stagione Pane
Martedì	Risotto alla milanese Fusi di pollo Fagiolini trifolati Frutta di stagione Pane	Pasta agli aromi Uovo strapazzato Tris di verdure Frutta di stagione Pane	Passato di legumi con farro Primo sale Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane	Tortellini di magro agli aromi Crocchette di pesce Fagiolini Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Pasta e ragù di cannellini Minestra di legumi con orzo (infanzia) Formaggino spalmabile Zucchine al forno Frutta di stagione Pane	Minestra di riso e prezzemolo Polpettone pollo/tacchino Patate al forno Frutta di stagione Pane	Pasta alla carbonara 1/2 porzione di tonno Carote julienne Frutta di stagione Pane	Pasta pasticciata al ragù 1/2 porzione dei Asiago DOP 1/2 porzione primo sale (infanzia) Carote Julienne Frutta di stagione Pane
Giovedì	Pasta olio e grana Fettina di lonza impanata Insalata mista Dessert/frutta di stagione Pane integrale	Pasta pomodoro e basilico Filetto di merluzzo gratinato Carote julienne Frutta di stagione Pane integrale	Riso al basilico Polpette al sugo Patate al forno Dessert/Frutta di stagione Pane integrale	Pizza 1/2 porzione affettato di tacchino Insalata mista Frutta di stagione Pane integrale
Venerdì	Pasta al pomodoro e ricotta Totani impanati Pomodori in insalata Frutta di stagione Pane	Pizza margherita ½ porz prosciutto Insalata verde Gelato Pane	Pasta olio e grana Bastoncini di pesce Limanda (infanzia) con insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al tonno Tortino vegetale Pomodori in insalata Gelato Pane

**Pane** tipo bocconcino **biologico e biologico integrale a ridotto contenuto di sale** (pezzatura da 50g per primaria e 30g per infanzia)

Nel menù sono presenti i seguenti **ingredienti** provenienti da **agricoltura biologica**: pasta di semola di grano duro, pasta integrale di grano duro, passata di pomodoro, ceci secchi, lenticchie secche, fagioli borlotti secchi, banana ecuosolidale, carote fresche e carote gelo, mele, uova, farina "00", Lonza di suino

**Dessert**: barretta di cioccolato ecuosolidale, budino, yogurt, plum-cake, torta