

## Menù 2024/2025 PRIMAVERA / ESTATE scuola d'infanzia e primaria

Comune VIZZOLO PREDABISSI COLTURANO

| Settimana  | Lunedì   | Martedì   | Mercoledì   | Giovedì  | Venerdì   |
|--|--|---|---|--|---|
| 31/03-04/04<br>28/04-02/05<br>26/05-30/05<br>23/06-27/06 | Spaghetti (per inf. Pasta corta)<br>pomodoro e basilico<br>Stracchino<br>Pomodori in insalata<br>Pane<br>Frutta Fresca | Vellutata di verdure con legumi e<br>crostini<br>Pollo al forno<br>Patate all'olio<br>Pane ai cereali<br>Frutta fresca        | Riso olio e parmigiano<br>Crocchette di verdure<br>Insalata verde con mais e olive<br>Pane<br>Frutta Fresca     | Pasta alle melanzane<br>Scaloppina di lonza al limone<br>Carote julienne<br>Pane<br>Torta              | Pasta al pesto<br>Filetto di platessa impanato<br>Fagiolini all'olio<br>Pane<br>Frutta Fresca   |
| 07/04-11/04<br>05/05-09/05<br>02/06-06/06<br>30/06       | Insalata di carote e pomodori<br>½ porzione di Mozzarella<br>Pizza margherita<br>Pane ½ porzione<br>Frutta fresca      | Pasta olio e parmigiano<br>Bocconcini di tacchino panato<br>Patate e fagiolini<br>Pane integrale<br>Frutta fresca             | Gnocchi al pomodoro<br>Formaggio spalmabile<br>Spinaci all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca                        | Minestra di lenticchie con farro<br>Fusi di pollo arrosto<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta Fresca  | Risotto allo zafferano<br>Tonno sott'olio<br>Pomodori in insalata<br>Pane<br>Gelato             |
| 14/04-18/04<br>12/05-16/05<br>09/06-13/06                | Gnocchetti sardi al ragù vegetale<br>Formaggio Robiola<br>Pomodori in insalata<br>Pane<br>Frutta Fresca                | Pastina in brodo<br>Arrosto di lonza<br>Verdure miste al forno<br>Pane ai cereali<br>Frutta fresca                            | Ravioli di magro burro e salvia<br>Medaglioni di patate e formaggio<br>Carote all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca | Pasta con zucchine e basilico<br>Cotoletta di tacchino<br>Insalata mista<br>Pane<br>Yogurt alla frutta | Riso al pomodoro<br>Filetto di platessa impanato<br>Zucchine gratinate<br>Pane<br>Frutta fresca |
| 21/04-25/04<br>19/05-23/05<br>16/06-20/06                | Pasta olio e parmigiano<br>Formaggio Latteria<br>Insalata verde<br>pane<br>Frutta fresca                               | Vellutata di verdure e legumi con<br>cereali<br>Arrosto di tacchino olio e limone<br>Patate all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca | Risotto alla parmigiana<br>Frittata con formaggio<br>Insalata di mais con olive<br>Pane<br>Gelato               | Pasta pasticciata<br>Mozzarella ½ porzione<br>Fagiolini all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta fresca    | Pasta al pesto<br>Polpette di merluzzo<br>Pomodori in insalata<br>Pane<br>Frutta fresca         |

L'elenco degli allergeni presenti nei piatti è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/ da agricoltura biologica/ tute late) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. \*\*\*LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

