

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

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	Orzotto allo zafferano Frittata <b>al forno</b> Zucchine Frutta di stagione	Risotto al pomodoro <b>Hamburger vegetale</b> Carote julienne Frutta di stagione	<b>Minestra di verdure con pasta</b> <b>Fesa di tacchino al forno</b> <b>Spinaci</b> Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta al pesto di zucchine <b>Filetto di pesce dorato al forno</b> Insalata verde <b>Frutta di stagione</b>
<b>2</b>	<b>Riso e piselli</b> Frittata <b>al forno</b> Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco Bocconcini di pollo Zucchine Frutta di stagione	<b>Gnocchi di patate al pesto</b> Ricotta Insalata mista <b>Frutta di stagione</b>	Pasta con zucchine Lenticchie al sugo Carote Frutta di stagione	Pasta <b>agli aromi</b> Merluzzo pomodori capperi e olive Fagiolini Frutta di stagione
<b>3</b>	Pizza margherita Formaggio Insalata di pomodori Frutta di stagione	Crema di lenticchie e riso Frittata <b>al forno</b> <b>Patate lesse</b> Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Tacchino al limone Insalata mista Frutta di stagione	Pasta* agli aromi <b>Polpette di legumi</b> <b>Zucchine</b> Frutta di stagione	Risotto <b>allo zafferano</b> <b>Filetto di pesce dorato al forno</b> Fagiolini <b>Frutta di stagione</b>
<b>4</b>	Pasta al pomodoro fresco <b>Lenticchie al sugo</b> Carote Frutta di stagione	<b>Gnocchi di patate al ragù vegetale</b> <b>Frittata al forno</b> Zucchine gratinate Frutta di stagione	Crema di patate con riso Tacchino agli aromi <b>Fagiolini</b> <b>Frutta di stagione</b>	<b>Pasta al pesto</b> Formaggio Insalata di pomodori Frutta di stagione	<b>Risotto alla parmigiana</b> Merluzzo pomodori capperi e olive <b>Spinaci</b> Frutta di stagione

Il pane comune è presente ad ogni pasto

\* pasta integrale

Merende a rotazione: Frutta di stagione, Macedonia di frutta di stagione, Pane e marmellata, Budino, Focaccia, Yogurt

**la Frutta di stagione del pranzo è consigliabile consumarla nello spuntino di metà mattina**



Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

**Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato**

approvato da ASL "VC" SIAN in data 18/06/2025