



Menu ESTIVO – INFANZIA E PRIMARIA –
A.S. 2023/2024 - Dal 15 APRILE AL 25 OTTOBRE - NO
GLUTINE

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta SG con pomodoro e origano SG Fontal SG Fagiolini all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Crema di VERDURA CON PASTA SG Fesa di tacchino alle mele SG Patate al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al ragù SG Mozzarella SG (1/2 porz.) Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto al pomodoro SG Frittata con parmigiano e mozzarella SG Insalata verde SG Pane SG Frutta fresca SG	Ravioli di magro SG burro e salvia SG Filetto di merluzzo gratinato SG Insalata mista con pomodori SG Pane SG Gelato SG
2	Pasta SG con pomodoro e peperoni SG Formaggio spalmabile SG Carote brasate all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	Riso all'inglese SG Fesa di tacchino alla pizzaiola SG Insalata verde SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG olio e parmigiano SG Platessa gratinata SG Zucchine trifolate SG Pane SG Yogurt SG	Minestra di VERDURE CON RISO SG Cotoletta di lonza SG Insalata mista e cetrioli SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pesto SG Frittata con patate SG Pomodori in insalata SG Pane SG Frutta fresca SG
3	Insalata mista con carote e mais SG Pizza SG Mozzarella SG (1/2 porz.) Pane SG Frutta fresca SG	Risotto alle zucchine SG Straccetti di pollo panati SG (infanzia) Fusi di pollo al forno SG (primaria) Carote e piselli all'olio SG Pane SG Frutta fresca SG	PASTA SG alla norma SG Frittata al formaggio SG Insalata verde SG Pane SG Frutta fresca SG	Passato di verdura con RISO SG Arrosto di tacchino al forno SG Zucchine al forno SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al ragù vegetale SG Bocconcini di merluzzo impanati al forno SG Pomodori in insalata SG Pane SG Gelato SG
4	Minestra di verdure con riso SG Asiago SG + barretta di grana padano SG Insalata mista SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto alla parmigiana SG Bocconcini di pollo panati SG Pomodori in insalata SG Pane SG Frutta fresca SG	Gnocchi SG al pomodoro SG Arrosto di maiale al limone SG Melanzane e zucchine gratinate SG Pane SG Yogurt SG	Pasta SG olio e parmigiano SG Polpette di VERDURA SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro e ricotta SG Platessa gratinata SG Spinaci SG Pane SG Frutta fresca SG
5	PASTA SG al pesto con fagiolini e patate SG Caprese SG (mozzarella e pomodoro) Pane SG Frutta fresca SG	Passato di verdura con RISO SG Polpette di manzo in umido SG con piselli SG Pane SG Frutta fresca SG	Insalata mista con peperoni, mais, carote SG Pizza SG Pane SG Frutta fresca SG	Risotto con zafferano SG Cotoletta di tacchino SG Carote julienne SG Pane SG Frutta fresca SG	Pasta SG al pomodoro e basilico SG Hamburger di nasello al forno SG Zucchine trifolate SG Pane SG DOLCE SG

GRAMMATURE in linea con le indicazioni dell'ATS. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". L'elenco degli allergeni presenti nel piatto 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/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

Dussmann