



## Menù Primavera-Estate Comune di Salò' Scuola Primaria In vigore dal 19/09/2024



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 30/09/24 al 06/10/24 Dal 28/10/24 al 03/11/24	Pizza margherita (PIATTO UNICO) Insalata verde Frutta fresca	Crema di carote con riso Cotoletta di pollo Zucchine trifolate Crostatina	Pasta integrale con pomodoro e basilico Tonno all'olio evo Pomodori freschi Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pesto Polpette di ceci Fagiolini* all'olio Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca
2 Dal 07/10/24 al 13/10/24 Dal 04/11/24 al 10/11/24	Pennette al tonno (PIATTO UNICO) Insalata gentile Frutta fresca	Maccheroncini all'olio Coscia di pollo al forno Fagiolini* all'olio Frutta fresca	Risotto alle zucchine Hamburger vegetale Pomodori Succo di frutta	Passato di verdure con farro Spezzatino di manzo Patate al forno Frutta fresca	Sedanini in salsa aurora Totani* gratinati Insalata e mais Frutta fresca
3 Dal 16/09/24 al 22/09/24 Dal 14/10/24 al 20/10/24 Dal 11/11/24 al 17/11/24	Focaccia bianca Prosciutto cotto (PIATTO UNICO) Insalata verde Frutta fresca	Vellutata di verdure con crostini Mozzarella + Parmigiano Reggiano Pomodori freschi Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e olive Bocconcini di pollo al forno Fagiolini* prezzemolati Frutta fresca	Maccheroncini al ragù di vitellone Lenticchie al pomodoro Carote julienne e mais Budino	Risotto allo zafferano Cotoletta di platessa* Zucchine trifolate Frutta fresca
4 Dal 23/09/24 al 29/09/24 Dal 21/10/24 al 27/10/24	Quadrucci ricotta e spinaci all'olio (PIATTO UNICO) Insalata mista Frutta fresca	Riso all'inglese Scaloppina di pollo al forno Pomodori freschi Frutta fresca	Caserecce alla sorrentina Merluzzo* gratinato Tris di verdure all'olio Frutta fresca	Fusilli al pomodoro Hamburger di legumi Carote julienne Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Frittata al forno Spinaci* all'olio Biscotti

Il menù settimanale prevede:

1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno tre tipologie differenti di frutta ogni settimana : banane, mele, pere, arance, mandarini, mandaranci 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

\* prodotto surgelato

**Dussmann**