



Menu ESTIVO – INFANZIA E PRIMARIA –

A.S. 2023/2024 - Dal 15 APRILE AL 25 OTTOBRE

NO MAIALE

Comune di
MELZO



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

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