



Menu estivo - A.S. 2024/2025

Scuole materna, primaria e secondaria

Comune di
PESSANO CON BORNAGO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	CAROTE JULIENNE* GNOCCHI AL RAGU' 1/2 PORZ FORMAGGIO PANE FRUTTA	INSALATA DI PASTA CON TONNO, FORMAGGIO E PISELLI^ PATATE E FAGIOLINI PANE INTEGRALE BUDINO	RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO STRACCETTI DI TACCHINO AL LIMONE INSALATA MISTA PANE BISCOTTO GELATO	PASTA CON VERDURE^ MOZZARELLA FAGIOLINI CANNELLINI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL PESTO PEPITE DI PESCE^ CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA
2	RISOTTO ALLA SALVIA FORMAGGIO FRESCO CAPRINO (spalmabile materna) POMODORI IN INSALATA GRISSINI FRUTTA	PASTA POMODORO E OLIVE ARROSTO DI LONZA CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA PANE INTEGRALE	INSALTA* CANNELLINI* PIZZA MARGHERITA PANE PANE E MARMELLATA (TORTA ALLA MATERNA)	RISOTTO ALLA MILANESE INSALATA DI POLLO CON VERDURE E FORMAGGIO PANE INTEGRALE GELATO	PASTA INTEGRALE CON ZUCCHINE BURGER DI MERLUZZO^ (merluzzo gratinato materna) INSALATA VERDE PANE AL SESAMO FRUTTA
3	PASTA POMODORO E RICOTTA SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO TORTINO ALLE VERDURE PISELLI^ PANE INTEGRALE YOGURT	INSALATA DI RISO CAPRESE PANE BUDINO	CREMA DI ZUCCA^ E CAROTE^ CON FARRO BURGER DI LEGUMI INSALATA PANE AL SESAMO FRUTTA	RISOTTO ALLE VERDURE TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI PANE FRUTTA
4	ZUCCHINE TRIFOLATE PIZZA MARGHERITA PANE FRUTTA	PASTA E VERDURE ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE^ AL FORNO TORTA PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO COTOLETTA DI LONZA SPINACI* ALL'OLIO PANE YOGURT	RISOTTO AL POMODORO SFORMATO DI PATATE, UOVO E FORMAGGIO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA AL RAGU' VEGETALE FETTUCCINE DI TOTANO^ GRATINATE PISELLI^ PANE FRUTTA

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