



## Menu estivo - A.S. 2024/2025

### NO UOVO E DERIVATI

### Scuole materna, primaria e secondaria

Comune di  
PESSANO CON BORNAGO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	CAROTE JULIENNE* GNOCCHI AL RAGU' NO UOVO 1/2 PRZ FORMAGGIO PANE FRUTTA	INSALATA DI PASTA CON TONNO, FORMAGGIO E PISELLI^ PATATE E FAGIOLINI PANE INTEGRALE BUDINO	RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO NO UOVO STRACCETTI DI TACCHINO AL LIMONE INSALATA MISTA PANE GELATO NO UOVO	PASTA CON VERDURE^NO UOVO MOZZARELLA FAGIOLINI CANNELLINI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL PESTO NO UOVO PEPITE DI PESCE^NO UOVO CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA
2	RISOTTO ALLA SALVIA NO UOVO FORMAGGIO FRESCO CAPRINO ( <b>spalmabile materna</b> ) POMODORI IN INSALATA GRISSINI FRUTTA	PASTA POMODORO E OLIVE NO UOVO ARROSTO DI LONZA CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA PANE INTEGRALE	INSALTA* CANNELLINI* PIZZA MARGHERITA PANE PANE E MARMELLATA (BISCOTTI NO UOVO ALLA MATERNA)	RISOTTO ALLA MILANESE NO UOVO INSALATA DI POLLO CON VERDURE E FORMAGGIO PANE INTEGRALE GELATO	PASTA INTEGRALE CON ZUCCHINE NO UOVO BURGER DI MERLUZZO^NO UOVO ( <b>merluzzo no uovo materna</b> ) INSALATA VERDE PANE AL SESAMO FRUTTA
3	PASTA POMODORO E RICOTTA NO UOVO SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO NO UOVO TORTINO ALLE VERDURE NO UOVO PISELLI^ PANE INTEGRALE YOGURT	INSALATA DI RISO CAPRESE PANE BUDINO	CREMA DI ZUCCA^ E CAROTE^ CON FARRO NO UOVO BURGER DI LEGUMI NO UOVO INSALATA PANE AL SESAMO FRUTTA	RISOTTO ALLE VERDURE NO UOVO TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI PANE FRUTTA
4	ZUCCHINE TRIFOLATE PIZZA MARGHERITA PANE FRUTTA	PASTA E VERDURE NO UOVO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE^ AL FORNO BISCOTTI NO UOVO PANE INTEGRALE	PASTA ALL'OLIO NO UOVO COTELETTA DI LONZA NO UOVO SPINACI* ALL'OLIO PANE	RISOTTO AL POMODORO NO UOVO SFORNATO DI PATATE E FORMAGGIO NO UOVO FAGIOLINI ALL'OLIO	PASTA AL RAGU' VEGETALE NO UOVO FETTUCCINE DI TOTANO^ GRATINATE PISELLI^

YOGURT

PANE INTEGRALE  
FRUTTA

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.

- I CONTORNI SONO SEPARATI