



# Menù Estivo 2024/2025

## In vigore dal 15.04.2024

### Menu Infanzia - Primaria - Secondaria

Comune di  
Mezzago



| Settimana | Lunedì  | Martedì   | Mercoledì   | Giovedì  | Venerdì  |
|-----------|---|---|---|--|--|
| 1         | Pasta olio e grana<br>Frittata con patate<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione              | Crema di verdure* con crostini<br>Filetto di Limanda* impanata<br>Patate al forno o all'olio<br>Pane<br>Frutta di stagione                          | Lasagne al ragù di manzo<br>Insalata verde e carote<br>Pane<br>Gelato*  | Risotto allo zafferano<br>Tortino di legumi<br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta di stagione                | Pasta integrale pomodoro e basilico<br>Cotoletta di pollo<br>Spinaci* all'olio<br>Pane<br>Frutta di stagione                   |
| 2         | Tortellini di magro agli aromi<br>Legumi alla pizzaiola<br>Erbette* gratinate<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione | Risotto alle zucchine fresche e basilico<br>Arrostito di vitello<br>Insalata verde<br>Pane<br>Frutta di stagione                                    | Pizza margherita<br>Pomodori<br>Pane<br>Budino  | Passato di verdure * con pasta<br>Formaggio spalmabile<br>Carote crude<br>Pane<br>frutta di stagione | Pasta integrale al pesto<br>Totani* gratinati<br>(sdi : Limanda* gratinata )<br>Zucchine fresche<br>Pane<br>Frutta di stagione |
| 3         | Risotto al grana<br>Crescenza<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane<br>Frutta di stagione                                    | Pasta integrale al ragù di pomodoro e melanzane<br>Merluzzo* gratinato<br>Carote crude<br>Pane<br>Frutta di stagione                                | Crema di ortaggi* con crostini<br>Fusi di pollo (sdi: petto di pollo)<br>Patate arrosto<br>Pane<br>Yogurt alla frutta | Insalata di pasta<br>Rollè di frittata al formaggio<br>Pomodori<br>Pane<br>Frutta di stagione        | Gnocchi alla romana<br>Polpettine di legumi<br>Insalata<br>Pane<br>Frutta di stagione  |
| 4         | Passato di verdure* con riso<br>Formaggio Edamer<br>Fagiolini* all'olio<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione       | Pasta integrale al pomodoro e zucchine fresche<br>Totani* gratinati<br>( sdi : Limanda* gratinata )<br>Insalata verde<br>Pane<br>Frutta di stagione | Pasta agli aromi<br>Bocconcini di tacchino<br>Pomodori<br>Pane<br>Gelato*   | Pizza margherita<br>Insalata con carote<br>Pane<br>Frutta di stagione                                | Pasta pomodoro e basilico<br>Frittata al formaggio<br>Carote* cotte<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione                    |
| 5         | Pasta all'ortolana<br>Caprese<br>Pane integrale<br>Frutta di stagione   | Minestra di verdure* con farro<br>Fusi di pollo arrosto<br>(sdi: petto di pollo)<br>Patate all'olio<br>Pane<br>Frutta di stagione                   | Pasta integrale con pesto al pomodoro<br>Affettato di tacchino<br>Spinaci* all'olio<br>Pane<br>Gelato*                | Risotto allo zafferano con piselli*<br>Insalata mista con mais<br>Pane<br>Frutta di stagione         | Ravioli di magro olio e salvia<br>Tonno all'olio di oliva<br>Carote crude o cotte*<br>Pane<br>Frutta di stagione               |

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**