



# Menu ESTIVO –PRIMARIA –

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

### NO CARNE NO PESCE

Comune di  
ZELO BUON PERSICO



| settimana | Lunedì   | Martedì   | Mercoledì  | Giovedì  | Venerdì  |
|-----------|--|---|--|--|--|
| 1         | Pasta con pomodoro e origano<br>Fontal<br>Fagiolini all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca                        | Crema di ceci con ditalini<br>LEGUMI<br>Patate al forno<br>Pane<br>Frutta fresca      | Pasta al ragù DI VERDURA<br>Mozzarella (1/2 porz.)<br>Carote julienne<br>Pane integrale<br>Frutta fresca | Risotto al pomodoro<br>Frittata con parmigiano e mozzarella<br>Insalata verde<br>Pane<br>Frutta fresca | Ravioli di magro burro e salvia<br>FORMAGGIO<br>Insalata mista con pomodori<br>Pane<br>Gelato biscotto |
| 2         | Pasta con pomodoro e peperoni<br>Formaggio spalmabile<br>Carote brasate all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca    | Riso all'inglese<br>LEGUMI<br>Insalata verde<br>Pane<br>Frutta fresca                 | Pasta olio e parmigiano<br>FRITTATA<br>Zucchine trifolate<br>Pane integrale<br>Yogurt                    | Minestra di legumi e orzo<br>FORMAGGIO<br>Insalata mista e cetrioli<br>Pane<br>Frutta fresca           | Pasta integrale al pesto<br>Frittata con patate<br>Pomodori in insalata<br>Pane<br>Frutta fresca       |
| 3         | Insalata mista con carote e mais<br>Pizza<br>Mozzarella (1/2 porz.)<br>Grissini<br>Frutta fresca             | Risotto alle zucchine<br>LEGUMI<br>Carote e piselli all'olio<br>Pane<br>Frutta fresca | Penne alla norma<br>Frittata al formaggio<br>Insalata verde<br>Pane integrale<br>Frutta fresca           | Passato di verdura con farro<br>FORMAGGIO<br>Zucchine al forno<br>Pane<br>Frutta fresca                | Pasta al ragù vegetale<br>FRITTATA<br>Pomodori in insalata<br>Pane<br>Gelato                           |
| 4         | Minestra di verdure con riso<br>Asiago + barretta di grana padano<br>Insalata mista<br>Pane<br>Frutta fresca | Risotto alla parmigiana<br>LEGUMI<br>Pomodori in insalata<br>Pane<br>Frutta fresca    | Gnocchi al pomodoro<br>FORMAGGIO<br>Melanzane e zucchine gratinate<br>Pane integrale<br>Yogurt           | Pasta olio e parmigiano<br>Polpette di legumi<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca              | Pasta al pomodoro e ricotta<br>FRITTATA<br>Spinaci<br>Pane<br>Frutta fresca                            |
| 5         | Trofie al pesto con fagiolini e patate<br>Caprese (mozzarella e pomodoro)<br>Pane<br>Frutta fresca           | Passato di verdura con orzo<br>FORMAGGIO<br>Piselli<br>Pane<br>Frutta fresca          | Insalata mista con peperoni, mais, carote<br>e ceci<br>Pizza<br>Grissini<br>Frutta fresca                | Risotto con zafferano<br>FORMAGGIO<br>Carote julienne<br>Pane<br>Frutta fresca                         | Pasta al pomodoro e basilico<br>FRITTATA<br>Zucchine trifolate<br>Pane<br>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**