



MENU' ESTIVO - SCUOLA PRIMARIA 2023/2024

	LUNEDI Rientro cll. 3 [^] 4 [^] 5 [^] e doposcuola	MARTEDI Rientro cll. 1 [^] 2 [^] e doposcuola	MERCOLEDÌ Rientro cll. 3 [^] 4 [^] 5 [^] e doposcuola	GIOVEDÌ Rientro cll. 3 [^] 4 [^] 5 [^] e doposcuola	VENERDÌ Rientro cll. 1 [^] 2 [^] e doposcuola
1° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none">- Minestrone estivo- Bocconcini di pollo- Purea di patate- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta con piselli- Frittata- Fagiolini cotti all'olio- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Gnocchi di patate al ragù di carne bianca- Piselli al pomodoro- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta al pomodoro- Filetti di merluzzo al forno- Spinaci cotti all'olio- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta al pomodoro- Mozzarella- Carote cotte all'olio- Verdura cruda Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none">- Pasta al pesto- Cotoletta di pollo- Finocchio gratinato al forno- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta al pomodoro e ricotta- Zucchine trifolate- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta all'ortolana- Prosciutto cotto- Purea di patate- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Vellutata di zucchine con crostini- Bocconcini di manzo agli aromi- Polenta/Spinaci saltati- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Risotto alla parmigiana- Morbidelle al salmone- Fagiolini cotti all'olio- Verdura cruda Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none">- Pasticcio di verdure estive- Verdure estive cotte- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta al pomodoro- Petto di pollo alla salvia- Carote cotte all'olio- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Crema di patate e zucca con crostini- Filetti di merluzzo al forno- Zucchine trifolate- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Risotto zucchine e salmone- Ricotta- Spinaci saltati- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta e ceci- Frittata- Fagiolini cotti all'olio- Verdura cruda Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none">- Gnocchi di patate al pomodoro- Polpettine di pesce- Piselli al prezzemolo- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Minestrone estivo- Lonza di maiale al latte- Patate al forno- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pasta al ragù di tacchino- Caciotta- Carote cotte all'olio- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Risotto con zucchine- Cotoletta di pollo- Fagiolini cotti all'olio- Verdura cruda Frutta fresca di stagione	<ul style="list-style-type: none">- Pizza margherita- Zucchine trifolate- Yogurt alla frutta- Verdura cruda Frutta fresca di stagione
Note	Il pane viene servito ad ogni pasto. (la porzione di pane è dimezzata quando di contorno al secondo piatto ci sono le patate) N.B.: Sono evidenziati i piatti contenenti allergeni . Nella preparazione della DIETA SPECIALE PER CELIACHIA il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici : <i>pasta, pane, pomodoro...</i> gg.to 18/09/2023				