

MENÙ ESTIVO a.s. 2024/2025

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta agli aromi Frittata al forno Spinaci Frutta di stagione	Pasta con zucchine Formaggio Insalata di pomodori Frutta di stagione	Risotto alla milanese Arrosto di tacchino al forno Fagiolini Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina Sformato di legumi Patate al forno Frutta di stagione	Pasta al pesto Platessa* panata al forno Carote Frutta di stagione
2	Pasta al pomodoro Mozzarella Carote all'olio Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con orzo Uova strapazzate Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta al pesto Pollo al forno Insalata verde Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina Filetto di pesce* dorato al forno Fagiolini e patate Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Tortino di legumi Spinaci Frutta di stagione
3	Pasta al pomodoro Scaloppa di pollo Fagiolini in insalata Frutta di stagione	Risotto zafferano Merluzzo* con verdure al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione	Vellutata di verdure con pastina Tortino di legumi Carote all'olio Frutta di stagione	Pasta olio e grana Frittata al forno Zucchine Frutta di stagione	Pasta al ragù di carne Formaggio Spinaci Frutta di stagione
4	Pasta al pesto Formaggio Insalata verde Frutta di stagione	Risotto zafferano Bocconcini di pollo brasati Fagiolini Frutta di stagione	Crema di verdure con pastina Limanda gratinata al forno Patate in insalata Frutta di stagione	Pasta olio e salvia Lonza panata al forno Zucchine Frutta di stagione	Vellutata di legumi Frittata al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione

Pane è presente ad ogni pasto

* Contiene alimenti congelati/surgelati all'origine

- Formaggio: verranno utilizzati a rotazione ricotta, mozzarella, primo sale, asiago, caciotta
- Pesce: verranno utilizzati merluzzo, platessa, limanda



Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

 approvato da ASL "VC" SIAN
 in data 24/04/2025

[Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato](#)