

**MENÙ ESTIVO a.s. 2024/2025**

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	Pasta olio e grana Uova strapazzate Insalata verde Yogurt	Pasta al pesto di zucchine Formaggio Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese Arrosto di tacchino <b>al forno</b> Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Sformato di legumi Carote julienne Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pastina Platessa* panata <b>al forno</b> Patate al forno Frutta fresca di stagione
<b>2</b>	<b>Pasta</b> al pomodoro Formaggio Carote in insalata Frutta fresca di stagione	Crema di verdure con orzo Uova strapazzate Patate <b>al forno</b> Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Sovracoscia <b>di pollo</b> al forno Insalata mista Yogurt	Gnocchi al pomodoro (primaria) <b>Pasta al pomodoro (infanzia)</b> Filetto di pesce* dorato <b>al forno</b> Fagiolini Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Crocchette di legumi Spinaci Frutta fresca di stagione
<b>3</b>	Pasta al pomodoro Scaloppa di pollo Fagiolini in insalata Frutta fresca di stagione	Risotto zafferano Merluzzo* con verdure al forno Insalata di pomodori Yogurt	Vellutata di verdure con pastina Tortino di legumi Patate <b>al forno</b> Frutta fresca di stagione	Pasta olio e grana Frittata <b>al forno</b> Zucchine Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di carne Formaggio Spinaci Frutta fresca di stagione
<b>4</b>	Pasta integrale al pesto Formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo <b>brasati</b> Fagiolini Frutta fresca di stagione	Ravioli <b>di magro</b> olio e salvia Limanda* gratinata <b>al forno</b> Insalata di pomodori Yogurt	Risotto zafferano Lonza panata <b>al forno</b> Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione	Vellutata di legumi Frittata con verdure <b>al forno</b> Patate in insalata Frutta fresca 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](#)