



Menù ESTIVO di Busnago

Scuola dell'infanzia, Scuola primaria

A.S. 2025-2026

Comune di
Busnago



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1*settim 20/4 18/5 15/6	Ravioli di magro olio e salvia Piselli* in umido Carote* all'olio Pane integrale Frutta	Pasta integrale alla portofino Formaggio Asiago DOP Insalata verde Pane Frutta	Risotto alla milanese Frittata al pomodoro Zucchine* all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta pomodoro e olive Sformato di pesce* Fagiolini* all'olio Pane integrale Frutta	Zuppa d orzo con legumi e verdure* Cotoletta alla milanese Insalata carote e mais Pane Frutta
2*settim 27/4 25/5 22/6	Pasta all'olio Uova strapazzate Zucchine* all'olio Pane integrale Frutta	Insalata di farro con piselli* Spezzatino di tacchino in umido Finocchi* gratinati Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Mozzarella Carote julienne Pane Frutta	Carote* e fagiolini* all'olio Pasta al ragù di manzo Pane integrale Frutta	Risotto con zucchine* Hamburger di pesce* Insalata e mais Pane Frutta
3*settim 4/5 1/6	Pasta al pomodoro Frittata Finocchi* gratinati Pane integrale Frutta	Riso all'inglese Lenticchie in umido Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Insalata e carote Pizza margherita 1/2 porz di mozzarella Grissini (15gr) Yogurt alla frutta	Crema di verdure* Sformato di pesce* Patate* al forno Pane integrale Frutta	Pasta alle zucchine* Fusi di pollo Pomodori in insalata Pane Frutta
4*settim 11/5 8/6	Pasta al pesto Frittata Zucchine* gratinate Pane integrale Frutta	Insalata di riso, ceci,mais,formaggio,pomodorini Spinaci*gratinati Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro (chicche per infanzia) Hamburger di pesce* Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta all'olio Tortino di legumi e verdure*	Pasta con melanzane e ricotta Bocconcini di tacchino Tris di verdure* (no patate Pane Frutta
	Torte artigianali per compleanni 29/4/26 27/5/26 24/6/26				

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.

*Prodotti gelo

Dussmann