

Menu primavera estate - A.S. 2025/2026
Scuole Offanengo - In vigore dal
06/04/2026

Comune di
Offanengo



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
06/04 - 10/04 18/05 - 22/05 29/06 - 03/07	Insalata e pomodori Pizza margherita Pane Frutta	Risotto alle erbe aromatiche Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo* gratinato con pane e farina di mais Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Passato di verdura* con orzo Arrosto di lonza Patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette* di legumi Pomodori Pane Frutta
13/04 - 17/04 25/05 - 29/05	Ravioli ricotta e spinaci alla salvia Frittata Insalata verde Pane Frutta	Minestra di farro e lenticchie Spezzatino di pollo Zucchine gratinate Pane Frutta	Risotto allo zafferano Sformato* con carote e ceci Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto di zucchine Mozzarella Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Platessa* gratinata Misto di verdure cotte* Pane Frutta
20/04 - 24/04 01/06 - 05/06	Farro al pesto Fusi di pollo al forno (petto di pollo per scuola dell'infanzia) Pomodori Pane Frutta	Pasta con crema allo zafferano Polpette di pesce* Zucchine trifolate Pane Frutta	Pasta fredda pomodorini olive e mais Frittata con patate Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Riso olio e grana Lenticchie in umido Carotine* baby Pane Frutta	Insalata con mais e olive Pizza margherita Pane integrale Frutta
27/04 - 01/05 08/06 - 12/06	Gnocchetti sardi al ragù di pesce* e tonno Mozzarella ½ porz Pomodori Pane Frutta	Orzo al pomodoro e basilico Cotoletta di tacchino Fagiolini* all'olio Pane Frutta	Pasta agli aromi Sformato* di legumi Pomodori e carote Pane Frutta	Risotto allo zafferano Merluzzo* dorato Insalata Pane Frutta	Chicche di patate al pomodoro Rotolo di frittata Spinaci* gratinati Pane Frutta
04/05 - 08/05 15/06 - 19/06	Conchiglie al sugo di verdure (peperone/melanzana/zucchina) Primo sale Carote julienne Pane Frutta	Pomodori Pasta al ragù di manzo Pane Frutta	Riso all'olio Platessa* dorata Fagiolini* Pane Frutta	Crema di verdure* con farro Arrosto di tacchino alle erbe Zucchine e patate* al forno Pane Frutta	Pasta al pesto Sformato* di legumi Carotine baby* Pane Frutta
11/05 - 15/05 22/06 - 26/06	Risotto al grana padano Lenticchie in umido Fagiolini* Pane Frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Frutta	Pomodori e mais Pizza margherita Pane integrale Frutta	Vellutata di verdure* con orzo/ Insalata di orzo e verdure Cotoletta di pollo Zucchine gratinate Pane Frutta	Pasta pomodoro e melanzane Platessa* dorata Insalata rossa e verde Pane Frutta

Tutti i primi piatti vengono serviti con formaggio grattugiato - previsto da linee guida ATS valpadana

* prodotto congelato/surgelato / L'elenco degli allergeni presenti nei piatti 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/ km zero) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni. Qualora la stagionalità non permetta di utilizzare il prodotto fresco, lo stesso (ove previsto) verrà sostituito da prodotto surgelato/congelato

***LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

Dussmann

