



Menu Estivo - A.S. 2025/2026

SCUOLA PRIMARIA MOLINO

VECCHIO - DELEDDA

DAL 6 Aprile al 25 Ottobre 2026

Comune di
GORGONZOLA



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Spaghetti al pomodoro Uova strapazzate Carote ALL'OLIO Pane Frutta	Crema di VERDURE E legumi con CROSTINI Crocchette di patate Insalata Pane di grano duro Gelato	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Fagiolini in insalata Grissini Frutta	Ravioli di magro olio e salvia Arrosto di vitello Pomodori in insalata Pane integrale Frutta	Pasta all'olio e parmigiano POLPETTE DI PESCE Insalata verde Pane Frutta
2	Risotto alla parmigiana Frittata Carote julienne Pane Frutta	Trofie al pesto con fagiolini e patate Platessa impanata Zucchine all'olio Pane di grano duro Frutta	PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON CROSTINI MOZZARELLA POMODORI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA AL RAGÙ DI VERDURE COTOLETTA DI TACCHINO INSALATA VERDE PANE FRUTTA	Pasta al pomodoro e basilico Tonno all'olio Fagiolini all'olio Pane Frutta
3	Riso all'inglese Formaggio spalmabile Pomodori in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro e melanzane GATEAU DI PATATE Carote julienne Pane di grano duro Frutta	Passato di verdura con orzo Cotoletta di pollo Spinaci Pane Frutta	Pizza margherita Insalata verde con olive e legumi Grissini Frutta	Pasta integrale al pesto Platessa impanata Insalata mista Pane Torta
4	Risotto allo zafferano Mozzarella e grana padano Carote julienne Pane Frutta	TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CARNE ERBAZZONE INSALATA VERDE PANE FRUTTA	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E BASILICO HAMBURGER DI VERDURE E LEGUMI FAGIOLINI IN INSALATA PANE DI GRANO DURO FRUTTA	Passato di verdura con farro Cotoletta di lonza TRIS DI VERDURE Pane integrale Frutta	Pasta olio e parmigiano Polpette di merluzzo Pomodori in insalata Pane Frutta

Prodotti biologici: frutta, verdura, legumi, cereali e derivati (70%); carne bovina (60%); carne suina (20%); carne avicola (30%); salumi e formaggi (40%); olio extravergine di oliva (50%); pomodori pelati (43%); uova, latte, yogurt, succhi di frutta, omogeneizzati di carne (100%). Il pane è a basso contenuto di sodio. Per le preparazioni non sono utilizzati insaporitori o preparati per brodo. Per le preparazioni e i condimenti è previsto l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva e l'uso esclusivo di sale iodato. La banana verrà servita 1 volta alla settimana. Anticipazione della frutta a metà mattina. Saranno fornite tre varietà di frutta a settimana. Utilizzo acqua di rete. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

Dussmann