



Menù Primavera-Estate 2026

Comune di Gavardo

In vigore dal 17/09/2026



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Riso BIO alla parmigiana DOP Fontina DOP Insalata verde BIO Frutta fresca BIO Pane BIO	Fusilli BIO all'olio BIO Frittata al forno BIO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO	Mezze penne BIO al pomodoro BIO e basilico Cotoletta di platessa msc Zucchine trifolate BIO Budino BIO Pane integrale BIO	Crema di zucchine BIO con farro BIO Fusi di pollo al forno BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO	Gnocchetti sardi al pesto Polpette di ceci Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane
2	Pizza margherita (PIATTO UNICO) Insalata verde BIO Yogurt alla frutta Grissini	Crema di verdure BIO e legumi BIO con orzo BIO Cotoletta di pollo BIO Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO	Risotto BIO alle zucchine BIO Caprese (Mozzarella BIO e Pomodori freschi BIO) Frutta fresca BIO Pane integrale BIO	Sedanini BIO al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Insalata BIO e carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO	Maccheroncini BIO all'olio BIO Nuggets di merluzzo msc Spinaci all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO
3	Gnocchi burro e salvia Frittata al forno BIO Pomodori freschi Budino Pane	Sedanini BIO alla norma BIO Totani gratinati msc Fagiolini prezzemolati BIO Frutta fresca BIO Pane BIO	Riso BIO all'olio BIO Primo sale BIO Insalata gentile BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO	Lasagne alla bolognese (PIATTO UNICO) Zucchine trifolate Frutta fresca Pane	Polenta BIO Bocconcini di pollo BIO al forno Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane BIO
4	Penne BIO al pomodoro BIO Uova strapazzate BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO Pane BIO	Risotto allo zafferano Mozzarella + Grana DOP Carote julienne Frutta fresca Pane	Ravioli ricotta e spinaci all'olio Pisellini al pomodoro Zucchine al forno Mousse di frutta Pane integrale	Crema di carote BIO con orzo BIO Petto di pollo BIO al limone Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO	Caserecce BIO all'olio BIO Tonno all'olio msc Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO
5	Riso BIO all'olio BIO Formaggio Asiago DOP Zucchine trifolate BIO Budino BIO Pane BIO	Orzo BIO con verdure BIO Coscia di pollo al forno BIO Pomodori freschi BIO Frutta fresca BIO Pane BIO	Maccheroncini BIO al pomodoro BIO Tortino di legumi BIO e verdure BIO Carote julienne BIO Frutta fresca BIO Pane integrale BIO	Crema di piselli BIO con crostini integrali BIO Nuggets di merluzzo msc Fagiolini all'olio BIO Frutta fresca BIO Pane BIO	Focaccia bianca Affettato di tacchino Insalata verde BIO Frutta fresca Grissini
6	Penne integrali al tonno msc Pisellini al pomodoro Zucchine trifolate Yogurt alla frutta Pane	Passato di verdure BIO con orzo BIO Bastoncini di merluzzo msc Patate al forno BIO Frutta fresca BIO Pane BIO	Fusilli al pesto Polpette di manzo al pomodoro Insalata verde BIO Frutta fresca Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Carote agli aromi Frutta fresca Pane	Riso BIO all'olio BIO Bocconcini di pollo al forno BIO Insalata mista BIO Frutta fresca BIO Pane BIO

Il menù settimanale prevede:

- la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi
- l'utilizzo di sale iodato
- La presenza di almeno quattro tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane BIO ECOSOLIDALI, mele, pere, kiwi, pesche, albicocche, prugne
- l'utilizzo di alimenti biologici
- l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

Dussmann