



MENU' ESTIVO A.S. 2025/2026

Scuola Media rev. 27.03



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta° integr.al ragù vegetale° Mozzarella° Pomodori° in insalata Frutta di stagione Pane		Pasta° alla mimosa Arrosto di tacchino al forno Zucchine fresche° trifolate Frutta di stagione Pane integrale		
2	Pasta° zucchine° e speck Frittata° al formaggio Fagiolini°* Frutta di stagione Pane		Lasagna al ragù Insalata, radicchio e mais° Frutta di stagione Pane integrale		
3	Pizza margherita Prosciutto Insalata mista con olive verdi a rondelle Frutta di stagione e Pane		Pasta° pomodoro° e ricotta Piselli*al prosciutto Pomodori° in insalata Gelato Pane integrale		
4	Pasta° agli aromi Fusi di pollo Insalata mista Frutta di stagione Pane		Pasta° pomodoro° e basilico Casatella trevigiana DOP Insalata verde e mais* Frutta di stagione Pane integrale		

° prodotto di origine biologica * prodotti surgelati all'origine

Dussmann

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.