



Menù 2026

PRIMAVERA / ESTATE

scuola d'infanzia e primaria

Comune VIZZOLO PREDABISSI
COLTURANO



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
07/09-11/09 05/10-09/10	Spaghetti (per inf. Pasta corta) pomodoro e basilico Formaggio spalmabile Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Vellutata di verdure con legumi e crostini Fusi di pollo al forno Patate all'olio Pane ai cereali Frutta fresca	Riso olio e parmigiano Crocchette di verdure Insalata verde con mais e olive Pane Frutta Fresca	Pasta alle melanzane Scaloppina di lonza al limone Carote julienne Pane Torta	Pasta al pesto Filetto di platessa impanato Fagiolini all'olio Pane Frutta Fresca
14/09-18/09 12/10-16/10	Insalata di carote e pomodori ½ porzione di Mozzarella Pizza margherita Pane ½ porzione Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Bocconcini di tacchino panato Patate e fagiolini Pane integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio robiola Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Minestra di cannellini con farro ok pasta 24 Fusi di pollo arrosto Carote julienne Pane Frutta Fresca	Risotto allo zafferano Tonno sott'olio Pomodori in insalata Pane Gelato
21/09-25/09 19/10-23/10	Gnocchetti sardi al ragù vegetale Formaggio spalmabile Pomodori in insalata Pane Frutta Fresca	Pastina in brodo Arrosto di lonza Verdure miste al forno Pane ai cereali Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Medaglioni di patate e formaggio Carote all'olio Pane Frutta fresca	Pasta con zucchini e basilico Cotoletta di tacchino Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Filetto di platessa impanato Zucchini gratinate Pane Frutta fresca
28/09-02/10 26/10-30/10	Pasta olio e parmigiano Formaggio Latteria Insalata verde pane Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con crostini Arrosto di tacchino Patate all'olio Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Frittata con formaggio Insalata di mais con olive Pane Gelato	Pasta pasticciata Mozzarella ½ porzione Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta fresca	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Pomodori in insalata Pane Frutta fresca

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/ tutelate) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni è riportata nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. ***LA PORZIONE SERVITA SARA' ADEGUATA A SODDISFARE I FABBISOGNI DI MARCO E MICRONUTRIENTI SUGGERITI DALLE LINEE GUIDA DAI LARN 2014

Dussmann