



# Menu ESTIVO – PRIMARIA –

## A.S. 2025/2026 - Dal 6 APRILE al 25 OTTOBRE

Comune di  
ZELO



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e basilico Primo sale Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di verdure e ceci con ditalini Fesa di tacchino alle mele Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata al ragù Mozzarella (1/2 porzione) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Risotto con piselli Frittata con formaggio e zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Filetto di merluzzo gratinato Carote e fagiolini all'olio Pane di grano duro Gelato
2	Pasta con pomodoro e peperoni Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdura con riso Platessa gratinata Spinaci all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Fagioli (1/2 porz.) e parmigiano (1/2 porz.) Zucchine trifolate Pane integrale Frutta fresca	Minestra di legumi e orzo Cotoletta di lonza Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pesto Frittata con patate Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porzione) Grissini Frutta fresca	Cous cous di verdure Frittata al formaggio e erbe Insalata mista Pane integrale Frutta fresca	Penne alla norma Fusi di pollo al forno Carote e piselli all'olio Pane Gelato	Passato di legumi con farro Scamorza/caciotta Zucchine al forno Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Merluzzo impanato al forno Pomodori in insalata Pane di grano duro Frutta fresca
4	Minestra di verdura con orzo Asiago Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana con crema di zucchine Bocconcini di pollo panati Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e ricotta Erbazzone Melanzane e zucchine e patate Pane integrale Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi e verdure Spinaci Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Platessa gratinata Carote julienne Pane di grano duro Frutta fresca
5	Caserecce al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Passato di verdura con orzo Polpette di manzo in umido con piselli Pane Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini Frutta fresca	Risotto allo zafferano Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger di nasello al forno Fagiolini all'olio Pane di grano duro Torta

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. \*Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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. La banana sarà servita come frutta durante la settimana nel giorno in cui sarà matura. Il gelato sarà a scelta tra gelato biscotto e gelato in coppetta.

**Dussmann**