

MENU' ESTIVO ANNO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI INZAGO In vigore dal 31/03/2025 al 30/06/2025

PRIVO DI FAVE PISELLI TACCOLE LUPINI MINESTRONE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI		VENERDI
SETTIMANA <i>dal 31/03 al 04/04</i>	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Farro al pesto Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca Pane	Riso olio evo e parmigiano Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Pizza margherita Insalata Frutta fresca Pane		Pasta integrale al ragù di verdura Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>dal 07/04 al 11/04</i>	Pasta al pomodoro fresco Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane	Ravioli ricotta e spinaci all’olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca Pane	Orzotto allo zafferano Arrosto di tacchino alle mele Pomodori Frutta fresca Pane	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini all’olio evo Frutta fresca Pane integrale		Pasta agli aromi Totani gratinati Zucchine Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>dal 14/04 al 18/04</i>	Pasta bio integrale al pomodoro Uova sode Carote julienne Frutta fresca Pane	Pasta all’olio evo e parmigiano Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca Pane	MENU’ SPECIALE SANTA PASQUA Cappelletti al ragù Arrosto di tacchino alle mele Insalata Pane Colomba	Vacanze pasquali		Vacanze pasquali
SETTIMANA <i>dal 21/04 al 25/04</i>	Vacanze pasquali		Vacanze pasquali		Chiusura scuola	Vacanze pasquali
SETTIMANA <i>dal 28/04 al 02/05</i>	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine julienne Frutta fresca Pane	Farro al pesto Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca Pane	Riso olio evo e parmigiano Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Festività		Pasta integrale al ragù di verdura Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>Dal 05/05 al 09/05</i>	Pasta al pomodoro fresco Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane	Ravioli ricotta e spinaci all’olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca Pane	Pomodori Lasagne al ragù Frutta fresca Pane	Risotto alla parmigiana Crocchette d’uovo Fagiolini all’olio evo Frutta fresca Pane integrale		Pasta agli aromi Totani gratinati Zucchine gratinate Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>dal 12/05 al 16/05</i>	Pasta bio integrale al pomodoro Uova sode Carote julienne Frutta fresca Pane	Pasta all’olio evo e parmigiano Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca Pane	Pomodori Pizza margherita Frutta fresca Pane	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Spinaci al forno Frutta fresca Pane integrale		Riso alla cantonese senza piselli Carote cotte Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>dal 19/05 al 23/05</i>	Pasta allo zafferano Polpette alla pizzaiola Tris di verdure cotte Frutta fresca Pane ai 5 cereali	Risotto al pomodoro Frittata al forno Insalata Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci all’olio evo Crocchette di legumi (prive di fave, piselli, taccole) * Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa gratinata al forno Zucchine julienne Frutta fresca		Gnocchi al pomodoro Primo sale Pomodori Frutta fresca
SETTIMANA <i>dal 26/05 al 30/05</i>	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Farro al pesto Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca Pane	Riso olio evo e parmigiano Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Insalata Pizza margherita Frutta fresca Pane		Pasta integrale al ragù di verdura Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>dal 02/06 al 06/02</i>	Festività		Ravioli ricotta e spinaci all’olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca Pane	Pomodori Lasagne al ragù Frutta fresca Pane	<i>Infanzia</i> Risotto alla parmigiana Crocchette d’uovo Fagiolini Frutta fresca Pane integrale	MENU’ SPECIALE <i>Primaria</i> Focaccia prosciutto e formaggio Pomodori Gelato

MENU' ESTIVO ANNO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI INZAGO In vigore dal 31/03/2025 al 30/06/2025

PRIVO DI FAVE PISELLI TACCOLE LUPINI MINESTRONE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
SETTIMANA dal 09/06 al 13/06	Pasta bio integrale al pomodoro Uova sode Carote julienne Frutta fresca Pane	Pasta all'olio evo e parmigiano Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca Pane	Pomodori Pizza margherita Frutta fresca Pane	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Spinaci al forno Frutta fresca Pane integrale	Riso alla cantonese senza piselli Carote cotte Frutta fresca Pane
SETTIMANA Dal 16/06 al 20/06	Pasta allo zafferano Polpette alla pizzaiola Tris di verdure cotte Frutta fresca Pane ai 5 cereali	Risotto al pomodoro Frittata al forno Insalata Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Crocchette di legumi (prive di fave, piselli, taccole) * Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa gratinata al forno Zucchine julienne Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Primo sale Pomodori Frutta fresca
SETTIMANA dal 23/06 al 27/06	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine gratinate Frutta fresca Pane	Farro al pesto Cotoletta di pollo al forno Fagiolini Frutta fresca Pane	Riso olio evo e parmigiano Filetto di merluzzo al pomodoro e olive Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Insalata Pizza margherita Frutta fresca Pane	Pasta integrale al ragù di verdura Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
30/06	MENU' SPECIALE ULTIMO GIORNO DI SCUOLA Focaccia prosciutto e formaggio Pomodori in insalata Gelato				

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso parboiled, legumi, cereali, olio extravergine, pomodori pelati, uova, verdura, mozzarella, yogurt, frutta fresca.

NOTE: utilizzo di pane a basso contenuto di sale (1,7% farina); utilizzo esclusivo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato; le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano; la frutta fresca è di almeno 3 tipi diversi; il pane sarà distribuito dopo il primo piatto.

* prodotto tritato, assemblato e cucinato in loco

Per allergeni e ingredienti consultare il ricettario

Alimenti/preparazioni in rosso = sostitutivi rispetto alla tabella dietetica standard