

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

PRIVO DI POMODORO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
SETTIMANA dal 31/03 al 04/04	Pasta all'olio evo 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 forno Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Pizza senza pomodoro Insalata Frutta fresca Pane	Pasta integrale al ragù di verdura senza pomodoro Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
SETTIMANA dal 07/04 al 11/04	Pasta all'olio evo Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Lenticchie Carote cotte Frutta fresca Pane	Orzotto allo zafferano Arrostito di tacchino alle mele Verdura no pomodori Frutta fresca Pane	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Fagiolini all'olio evo Frutta fresca Pane integrale	Pasta agli aromi Totani gratinati Zucchine Frutta fresca Pane
SETTIMANA dal 14/04 al 18/04	Pasta bio integrale all'olio evo 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 all'olio evo Arrostito di tacchino alle mele Insalata Pane Colomba	Vacanze pasquali	Vacanze pasquali
SETTIMANA dal 21/04 al 25/04	Vacanze pasquali	Vacanze pasquali	Chiusura scuola	Chiusura scuola	Vacanze pasquali
SETTIMANA dal 28/04 al 02/05	Pasta all'olio evo 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 forno Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Festività	Pasta integrale al ragù di verdura senza pomodoro Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
SETTIMANA Dal 05/05 al 09/05	Pasta all'olio evo Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Lenticchie Carote cotte Frutta fresca Pane	Verdura no pomodori Lasagne prive di pomodoro 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 dal 12/05 al 16/05	Pasta bio integrale all'olio evo Uova sode Carote julienne Frutta fresca Pane	Pasta all'olio evo e parmigiano Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca Pane	Verdura no pomodori Pizza senza pomodoro Frutta fresca Pane	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Spinaci al forno Frutta fresca Pane integrale	Riso alla cantonese con piselli Carote cotte Frutta fresca Pane
SETTIMANA dal 19/05 al 23/05	Pasta allo zafferano Polpette Tris di verdure cotte Frutta fresca Pane ai 5 cereali	Riso all'olio Frittata al forno Insalata Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Crocchette di legumi* Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa gratinata al forno Zucchine julienne Frutta fresca	Gnocchi all'olio Primo sale Verdura no pomodori Frutta fresca
SETTIMANA dal 26/05 al 30/05	Pasta all'olio evo 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 forno Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Insalata Pizza senza pomodoro Frutta fresca Pane	Pasta integrale al ragù di verdura senza pomodoro Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane

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

PRIVO DI POMODORO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI		VENERDI
SETTIMANA <i>dal 02/06 al 06/06</i>	Festività	Ravioli ricotta e spinaci all’olio evo Lenticchie Carote cotte Frutta fresca Pane	Verdura no pomodori Lasagne prive di pomodoro Frutta fresca Pane	Infanzia Risotto alla parmigiana Crocchette d’uovo Fagiolini Frutta fresca Pane integrale	MENU’ SPECIALE <i>Primaria</i> Focaccia prosciutto e formaggio Verdura no pomodori Gelato	Pasta agli aromi Totani gratinati Zucchine Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>dal 09/06 al 13/06</i>	Pasta bio integrale all’olio evo Uova sode Carote julienne Frutta fresca Pane	Pasta all’olio evo e parmigiano Merluzzo gratinato Insalata mista Frutta fresca Pane	Verdura no pomodori Pizza senza pomodoro Frutta fresca Pane	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Spinaci al forno Frutta fresca Pane integrale		Riso alla cantonese con piselli Carote cotte Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>Dal 16/06 al 20/06</i>	Pasta allo zafferano Polpette Tris di verdure cotte Frutta fresca Pane ai 5 cereali	Riso all’olio Frittata al forno Insalata Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci all’olio evo Crocchette di legumi* Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa gratinata al forno Zucchine julienne Frutta fresca		Gnocchi all’olio Primo sale Verdura no pomodori Frutta fresca
SETTIMANA <i>dal 23/06 al 27/06</i>	Pasta all’olio evo 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 forno Carote cotte Frutta fresca Pane integrale	Insalata Pizza senza pomodoro Frutta fresca Pane		Pasta integrale al ragù di verdura senza pomodoro Frittata al forno Carote julienne Frutta fresca Pane
30/06	MENU’ SPECIALE ULTIMO GIORNO DI SCUOLA Focaccia prosciutto e formaggio Verdura no pomodori Gelato					

Nella preparazione dei pasti saranno utilizzati i seguenti prodotti biologici: pasta di semola, pasta di semola integrale, riso parboiled, legumi, cereali, olio extravergine, 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