

# MENU' ESTIVO ANNO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI INZAGO In vigore dal 09/09/2025 al 31/10/2025

## NO FAGIOLI, CECI, FAVE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
<b>SETTIMANA</b> <i>Dal 09/09 al 12/09</i>		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
<b>SETTIMANA</b> <i>dal 15/09 al 19/09</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 Frittata al forno Fagiolini all'olio evo Frutta fresca Pane integrale	Pasta agli aromi Totani gratinati Zucchine Frutta fresca Pane
<b>SETTIMANA</b> <i>dal 22/09 al 26/09</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 con piselli Carote cotte Frutta fresca Pane
<b>SETTIMANA</b> <i>dal 29/09 al 03/10</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 <b>Legumi no fagioli, ceci, fave</b> Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa gratinata al forno Zucchine julienne Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Primo sale Pomodori Frutta fresca
<b>SETTIMANA</b> <i>dal 06/10 al 10/10</i>	Pasta besciamella e pomodoro <b>Legumi no fagioli, ceci, fave</b> 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
<b>SETTIMANA</b> <i>dal 13/10 al 17/10</i>	<b>FESTA PATRONALE</b>	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 Frittata al forno Fagiolini all'olio evo Frutta fresca Pane integrale	Pasta agli aromi Totani gratinati Zucchine Frutta fresca Pane
<b>SETTIMANA</b> <i>dal 20/10 al 24/10</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 con piselli Carote cotte Frutta fresca Pane
<b>SETTIMANA</b> <i>dal 27/10 al 31/10</i>	Gnocchi al pomodoro Primo sale Pomodori Frutta fresca	Risotto al pomodoro Frittata al forno Insalata Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo <b>Legumi no fagioli, ceci, fave</b> Zucchine julienne Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa gratinata al forno Spinaci Frutta fresca	<b>MENU' HALLOWEEN</b> Crema di carote, zucca e patate con crostini Polpette alla pizzaiola Carote julienne Torta Camilla

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

