

MENU' ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI INZAGO In vigore dal 30/03/2026 al 30/06/2026

PRIVO DI POMODORO CRUDO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
SETTIMANA <i>Dal 30/03 al 03/04</i>	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Pizza margherita Insalata Frutta fresca Pane	Pasqua Pasta al ragù Arrosto di tacchino alle mele Spinaci gratinati Colomba	Festività	Festività
SETTIMANA <i>Dal 06/04 al 10/04</i>	Festività	Festività	Pasta agli aromi Tonno all'olio Carote julienne Frutta fresca Pane	Riso all'inglese Polpette alla pizzaiola Zucchine Frutta fresca Pane integrale	Pasta al pomodoro Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>Dal 13/04 al 17/04</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	Verdura no 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
SETTIMANA <i>Dal 20/04 al 24/04</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 Piselli in umido Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pesto Platessa gratinata al forno Zucchine julienne Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Primo sale Verdura no pomodori Frutta fresca
SETTIMANA <i>Dal 27/04 al 01/05</i>	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Pasta 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 04/05 al 08/05</i>	Pasta all'olio Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Lenticchie in umido Carote cotte Frutta fresca Pane	Pasta allo zafferano Arrosto di tacchino alle mele Verdura no 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
SETTIMANA <i>Dal 11/05 al 15/05</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	Verdura no pomodori Pizza margherita Frutta fresca Pane	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Spinaci al forno Frutta fresca Pane integrale	Riso all'olio Hummus di ceci Carote julienne Frutta fresca Pane
SETTIMANA <i>Dal 18/05 al 22/05</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 Pane	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Piselli in umido Zucchine julienne Frutta fresca Pane	Pasta al pesto Platessa gratinata al forno Spinaci Frutta fresca Pane	Gnocchi al pomodoro Primo sale Verdura no pomodori Frutta fresca Pane



MENU' ESTIVO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI INZAGO In vigore dal 30/03/2026 al 30/06/2026

PRIVO DI POMODORO CRUDO

SETTIMANA Dal 25/05 al 29/05	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Pasta 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 Dal 01/06 al 05/06	Pasta all'olio Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane	Festività	Pasta allo zafferano Arrosto di tacchino alle mele Verdura no pomodori Frutta fresca Pane	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Fagiolini all'olio evo Frutta fresca Pane integrale	<i>Infanzia</i> Pasta agli aromi Totani gratinati Zucchine Frutta fresca Pane <i>Primaria</i> Ultimo giorno di scuola Cheeseburger Pomodori in insalata Gelato
SETTIMANA Dal 08/06 al 12/06	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	Verdura no pomodori Pizza margherita Frutta fresca Pane	Pasta al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Spinaci al forno Frutta fresca Pane integrale	Riso all'olio Hummus di ceci Carote julienne Frutta fresca Pane
SETTIMANA Dal 15/06 al 19/06	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 Pane	Ravioli ricotta e spinaci all'olio evo Piselli in umido Zucchine julienne Frutta fresca Pane	Pasta al pesto Platessa gratinata al forno Spinaci Frutta fresca Pane	Gnocchi al pomodoro Primo sale Verdura no pomodori Frutta fresca Pane
SETTIMANA Dal 22/06 al 26/06	Pasta besciamella e pomodoro Farinata di ceci Zucchine al forno Frutta fresca Pane	Pasta 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 Dal 29/06 al 30/06	Pasta all'olio Mozzarella Insalata Frutta fresca Pane	Ultimo giorno di scuola Cheeseburger 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.

Per allergeni e ingredienti consultare il ricettario

