



MENÙ ESTIVO (Settembre - Ottobre)

Scuola Primaria e Secondaria - veicolato

Anno Scolastico 2023/24



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Dal 02.10.23 Al 06.10.23	Riso alle zucchine Tonno all'olio Insalata Pane	Lasagne al pesto alla genovese Prosciutto cotto alta qualità Carote julienne Pane	Passato di verdure con orzo Hamburger di pollo con aromi Patate al forno Pane semintegrale	Pasta fresca all'uovo al ragù di pesce Pomodori e mais Zucchine gratinate Pane	Spaghetti pomodoro e basilico Caciotta Fagiolini all'olio Pane
Frutta o fine pasto:	Frutta fresca	Macedonia plurifrutto (3 frutti)	Frutta fresca	Yogurt alla frutta in vasetto	Frutta fresca
2 Dal 09.10.23 Al 13.10.23	Ravioli ricotta e spinaci alla mammarosa* Piselli in tegame e pomodori ⁴ Pane	Fusilli tonno e olive (senza pomodoro) ² Uova sode/Frittata al formaggio ⁵ Carote all'olio Pane	Riso allo zafferano Coscette di pollo al forno Insalata Pane	Pipe al pomodoro Hamburger di manzo Zucchine trifolate Pane	Gnocchetti sardi alla norma Filetto di merluzzo gratinato con fettina di limone Pomodori Pane
Frutta o fine pasto:	Frutta fresca	Frutta fresca	Frullato di frutta 100% o gelato	Frutta fresca	Yogurt alla frutta in vasetto
3 Dal 18.09.23 Al 22.09.23	Spaghetti pomodoro e basilico Asiago Insalata mista (iceberg e gentile) Pane	Riso agli spinaci Straccetti di manzo Cappuccio julienne Pane	Fusilli al ragù vegetale Affettato di tacchino Carote a bastoncino Pane	Mezze penne con sugo alla crema di peperoni gialli Bocconcini di pollo panati ³ (prodotto fresco dorato in forno) Macedonia di verdure ⁶ Pane	Farfalle al pesto alla genovese Polpette di pesce ⁷ Pomodori Pane semintegrale
Frutta o fine pasto:	Frutta fresca	Yogurt da bere alla frutta	Frutta fresca	Frullato di frutta 100% o gelato	Frutta fresca
4 Dal 25.09.23 Al 29.09.23	Mezze penne alla crema di zucchine Mozzarella Cappuccio julienne Pane	Bigoli al ragù di manzo Insalata ¹ Zucchine trifolate ¹ Pane	Riso alla parmigiana Uova sode/Frittata al formaggio ⁵ Carote julienne Pane semintegrale	Caserecce alla pizzaiola Lonza di maiale tonnata Insalata Pane	Crema di ceci con ditalini Halibut gratinato Patate al forno Pane
Frutta o fine pasto:	Frutta fresca	Gelato coppetta	Macedonia monofrutto	Frutta fresca	Frutta fresca

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.

Dussmann

*prevedere il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menù 1. Insalata: 20g primaria, 25g secondaria; zucchine: 60g primaria, 75g secondaria 2. Eventuale alternativa con pasta al tonno e pomodoro in caso di clima freddo 3. Solo per scuola secondaria i bocconcini di pollo panati al forno sono sostituiti da cotoletta di pollo panata al forno 4. Piselli: 40g per primaria dalla 1° alla 3° classe, 100g dalla 4° alla 5° classe e per la secondaria. Pomodori: 55g per primaria e 60g per secondaria 5. 50% del servizio uova sode e 50% frittata 6. Macedonia di verdure: ratatouille preparata con zucchini, melanzane, peperoni, pomodori, cipolla, erbe aromatiche 7. Ricetta n.2 delle polpette di pesce del ricettario del vigente CSA Le preparazioni saranno prive di besiamella ad esclusione, se necessario, delle ricette "sugo alla mammarosa" e "riso agli spinaci". Macedonia di frutta e yogurt in vasetto saranno forniti con cucchiaino monouso biodegradabile qualora non fossero disponibili i cucchiaini in acciaio in mensa.