



Menu ESTIVO – SECONDARIA–

A.S. 2023/2024 - Dal 15 APRILE AL 25 OTTOBRE

NO CARNE

Comune di
MELZO



settimana	Lunedì	Mercoledì	Venerdì
1	Pasta con pomodoro e origano Fontal Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al ragù DI VERDURA Mozzarella (1/2 porz.) Carote julienne Pane integrale Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia Filetto di merluzzo gratinato Insalata mista con pomodori Pane Gelato biscotto
2	Pasta con pomodoro e peperoni Formaggio spalmabile Carote brasate all'olio Pane Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Platessa gratinata Zucchine trifolate Pane integrale Yogurt	Pasta integrale al pesto Frittata con patate Pomodori in insalata Pane Frutta fresca
3	Insalata mista con carote e mais Pizza Mozzarella (1/2 porz.) Grissini Frutta fresca	Penne alla norma Frittata al formaggio Insalata verde Pane integrale Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Bocconcini di merluzzo impanati al forno Pomodori in insalata Pane Gelato
4	Minestra di verdure con riso Asiago + barretta di grana padano Insalata mista Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro FORMAGGIO Melanzane e zucchine gratinate Pane integrale Yogurt	Pasta al pomodoro e ricotta Platessa gratinata Spinaci Pane Frutta fresca
5	Trofie al pesto con fagiolini e patate Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta fresca	Insalata mista con peperoni, mais, carote e ceci Pizza Grissini Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Hamburger di nasello al forno Zucchine trifolate Pane Torta

GRAMMATURE in linea con le indicazioni dell'ATS. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO, unico condimento. PANE a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e servito dopo il primo piatto. PASTA INTEGRALE di produzione biologica. Le proposte di frutta fresca sono mensilmente calendarizzate, alternando le tipologie e le varietà e garantendo almeno 3 varietà diverse a settimana. *Frutta equosolidale distribuita una volta al mese "se lavorabile". 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