



## MENU' STANDARD PRIMAVERA ESTATE 2024 - SCUOLE STATALI

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta al pesto di pomodori secchi e noci Cosce di pollo agli aromi Carote julienne	Pasta olio e grana Tortino di lenticchie rosse Pomodori	Risotto primavera Cotoletta di lonza Carote in agrodolce	Pasta al pesto di zucchine e pinoli Petto di pollo alla milanese Bastoncini di carote
<b>MARTEDÌ</b>	Insalata verde e uvetta Risotto zucchine e zafferano Merluzzo al forno con limone e aromi	Risotto al sugo di melanzane Platessa al sesamo Zucchine trifolate	Insalata mista e noci Pasta al pomodoro e basilico Halibut gratinato agli aromi	Pomodori Cous cous di verdure e piselli Platessa alla mugnaia
<b>MERCOLEDÌ</b>	Vellutata di pomodori e basilico con orzo Frittata patate e rosmarino Insalata mista	Pasta fredda pomodorini e olive Hamburger di ceci con soianese Carote Julienne	Passato di verdura con miglio Frittata con bietole Pomodori	Risotto ai carciofi Tortino di ceci e basilico Insalata mista
<b>GIOVEDÌ</b>	Chicche al sugo di verdure Hamburger di quinoa e borlotti Pomodori	Insalata verde e melone Crema di verdure con cereali Bocconcini di tacchino alla pizzaiola	Pinzimonio di verdure Pasta al pesto Filetti di merluzzo alla mediterranea	Zuppa di verdure con crostini Tacchino arrosto Patate al forno
<b>VENERDÌ</b>	Pinzimonio Focaccia ai semi misti Halibut al forno Fagiolini all'agro	Consa estiva Pizza margherita	Insalata verde con semi misti Lasagnette con asparagi scamorza e cannellini Dolcetto	Verdura cotta e cruda Pizza margherita

Nella preparazione dei pasti si utilizza con moderazione sale iodato ed esclusivamente olio di oliva extravergine, sia per i condimenti a crudo che per le cotture.

Il pane somministrato è a ridotto contenuto di sale e viene distribuito con il secondo piatto.

Quando presenti in menu i piatti unici o la verdura cruda, la verdura viene proposta all'inizio del pasto.

Non si utilizzano prodotti precotti, fritti o prefritti.

Per lo spuntino di metà mattina viene distribuita frutta fresca di stagione, garantendo almeno 3 tipologie diverse la settimana.



**TABELLA INGREDIENTI PRINCIPALI UTILIZZATI NEL MENÙ STANDARD PRIMAVERA ESTATE 2024**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> pasta integrale, pomodori secchi, passata di pomodoro, noci, olio evo <b>SECONDO:</b> cosce di pollo, aromi, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta di semola, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> <b>SECONDO:</b> lenticchie rosse, carote, cipolla, patate, pane grattugiato, aromi	<b>PRIMO:</b> riso parboiled, verdura di stagione (peperoni, zucchine), passata di pomodoro, aglio, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> <b>SECONDO:</b> lonza, succo di ananas, pane grattugiato, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta integrale, zucchine, pinoli, olio evo, aglio, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> <b>SECONDO:</b> petto di pollo, succo di ananas, pane grattugiato, olio evo, aromi
<b>MARTEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> riso integrale, zucchine, zafferano, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> <b>SECONDO:</b> *Filetto di merluzzo, succo di limone, aromi, erba cipollina, olio evo	<b>PRIMO:</b> riso integrale, melanzane, pomodori pelati, aromi, olio evo <b>SECONDO:</b> *filetto di platessa, pane grattugiato, limone, sesamo, aromi, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta integrale, pomodori pelati, basilico, olio evo <b>SECONDO:</b> *halibut, pane grattugiato, farina di mai, aromi, olio evo	<b>PRIMO:</b> cous cous integrale, *piselli, carote, zucchine, pomodorini, menta <b>SECONDO:</b> *filetto di platessa, farina 0, salvia, olio evo
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> *verdura mista, pomodori, basilico, orzo <b>SECONDO:</b> uova pastorizzate, patate, cipolla, rosmarino, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta di semola, pomodorini, olive, basilico, olio evo <b>SECONDO:</b> ceci, sesamo, aromi misti, prezzemolo, patate, pane grattugiato; latte di soia, succo di limone, olio di semi	<b>PRIMO:</b> *verdure miste, patate, miglio <b>SECONDO:</b> uova pastorizzate, *bietole, cipolla, grana padano DOP	<b>PRIMO:</b> riso integrale, *carciofi, cipolla, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> <b>SECONDO:</b> ceci, patate, basilico, pane grattugiato, farina di mais, olio evo
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> *chicche agli spinaci, verdure miste (zucchine e carote), pomodori pelati, cipolle, olio evo <b>SECONDO:</b> fagioli borlotti, quinoa, sesamo, aglio, limone, patate, pane grattugiato, aromi misti	<b>PRIMO:</b> *verdure miste, quinoa, farro <b>SECONDO:</b> fesa di tacchino, aromi, carote, sedano, cipolla, passata di pomodoro, capperi, olive, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta al farro, basilico, pinoli, olio evo, aglio, grana padana DOP <b>SECONDO:</b> *Filetto di merluzzo, pomodori pelati, olive, origano, aglio	<b>PRIMO:</b> *verdure miste, patate, crostini integrali, olio evo <b>SECONDO:</b> tacchino, olio evo, aromi misti
<b>VENERDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> farina 0, farina integrale, semi misti, lievito di birra, olio evo <b>SECONDO:</b> *halibut, pane grattugiato, farina di riso, aromi, olio evo	<b>PIATTO UNICO:</b> farina 0, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano	<b>PIATTO UNICO:</b> pasta all'uovo, latte di soia, *asparagi, scamorza, cannellini, olio evo, farina 0, passata di pomodoro, carote	<b>PIATTO UNICO:</b> farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano

\*Nel menu potrebbero essere presenti prodotti surgelati/congelati

La carne utilizzata è sempre fresca di origine italiana.

Il merluzzo e la platessa derivano da pesca sostenibile.

PRODOTTI UTILIZZATI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA: legumi (piselli, lenticchie, ceci, fagioli) – pasta – riso – farine – cereali derivati – uova – pomodori pelati/passata

frutta – ortaggi – pane e prodotti da forno – olio di oliva extravergine



## MENU' PRIMAVERA ESTATE 2024 - NO CARNE - SCUOLE STATALI

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta al pesto di pomodori secchi e noci <b>Tortino piselli e basilico</b> Carote julienne	Pasta olio e grana Tortino di lenticchie rosse Pomodori	Risotto primavera <b>Tortino di cannellini e pomodori secchi</b> Carote in agrodolce	Pasta al pesto di zucchine e pinoli <b>Caprese pomodoro e mozzarella</b> Bastoncini di carote
<b>MARTEDÌ</b>	Insalata verde e uvetta Risotto zucchine e zafferano Merluzzo al forno con limone e aromi	Risotto al sugo di melanzane Platessa al sesamo Zucchine trifolate	Insalata mista e noci Pasta al pomodoro e basilico Halibut gratinato agli aromi	Pomodori Cous cous con verdure e piselli Platessa alla mugnaia
<b>MERCOLEDÌ</b>	Vellutata di pomodori e basilico con orzo Frittata patate e rosmarino Insalata mista	Pasta fredda pomodori e olive Hamburger di ceci con soianese Carote Julienne	Passato di verdura con miglio Frittata con bietole Pomodori	Risotto ai carciofi Tortino di ceci e basilico Insalata mista
<b>GIOVEDÌ</b>	Chicche al sugo di verdure Hamburger di quinoa e borlotti Pomodori	Insalata verde e melone Crema di verdure con cereali <b>Parmigiana di melanzane</b>	Pinzimonio di verdure Pasta al pesto Filetti di merluzzo alla mediterranea	Zuppa di verdure con crostini <b>Merluzzo in guazzetto con patate</b>
<b>VENERDI'</b>	Pinzimonio Focaccia ai semi misti Halibut al forno Fagiolini all'agro	Consa estiva Pizza margherita	Insalata verde con semi misti Lasagnette con asparagi scamorza e cannellini Dolcetto	Verdura cotta e cruda Pizza margherita

Nella preparazione dei pasti si utilizza con moderazione sale iodato ed esclusivamente olio di oliva extravergine, sia per i condimenti a crudo che per le cotture.

Il pane somministrato è a ridotto contenuto di sale e viene distribuito con il secondo piatto.

Quando presenti in menu i piatti unici o la verdura cruda, la verdura viene proposta all'inizio del pasto.

Non si utilizzano prodotti precotti, fritti o prefritti.

Per lo spuntino di metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.



**TABELLA DEI PRINCIPALI INGREDIENTI UTILIZZATI NEL MENU NO CARNE PRIMAVERA ESTATE 2024 – SCUOLE STATALI**

GIORNO	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> pasta integrale, pomodori secchi, passata di pomodoro, noci, olio evo <b>SECONDO:</b> piselli secchi, basilico, patate, pane grattugiato, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta di semola, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> <b>SECONDO:</b> lenticchie rosse, carote, cipolla, patate, aromi	<b>PRIMO:</b> riso parboiled, verdura di stagione (peperoni, zucchine), passata di pomodoro, aglio, olio evo, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> <b>SECONDO:</b> cannellini, pomodori secchi, patate, aromi misti, pane grattugiato, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta integrale, zucchine, pinoli, olio evo, aglio, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> <b>SECONDO:</b> mozzarella, pomodori, basilico
<b>MARTEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> riso integrale, zucchine, zafferano, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> <b>SECONDO:</b> *Filetto di merluzzo, succo di limone, aromi, erba cipollina, olio evo	<b>PRIMO:</b> riso integrale, melanzane, pomodori pelati, aromi <b>SECONDO:</b> *filetto di platessa, pane grattugiato, limone, sesamo	<b>PRIMO:</b> pasta integrale, pomodori pelati, basilico, olio evo <b>SECONDO:</b> *halibut, pane grattugiato, farina di mais, aromi	<b>PRIMO:</b> cous cous integrale, *piselli, carote, zucchine, pomodorini <b>SECONDO:</b> *Filetto di platessa, farina 0, salvia, olio evo
<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> *verdura mista, pomodori, basilico, orzo <b>SECONDO:</b> uova pastorizzate, patate, cipolla, rosmarino, olio evo	<b>PRIMO:</b> pasta di semola, pomodorini, olive, basilico, <b>SECONDO:</b> ceci, sesamo, aromi misti, prezzemolo, pane grattugiato; latte di soia, succo di limone, olio di semi	<b>PRIMO:</b> *verdure miste, miglio <b>SECONDO:</b> uova pastorizzate, *bietole, cipolla, grana padano DOP	<b>PRIMO:</b> riso integrale, *carciofi, cipolla, <i>grana padano DOP (servito a parte)</i> <b>SECONDO:</b> ceci, patate, basilico, pane grattugiato, farina di mais, olio evo
<b>GIOVEDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> *chicche agli spinaci, verdure miste (zucchine e carote), pomodori pelati <b>SECONDO:</b> fagioli borlotti, quinoa, sesamo, aglio, limone, patate, pane grattugiato, aromi misti	<b>PRIMO:</b> *verdure miste, quinoa, farro <b>SECONDO:</b> melanzane, pomodori pelati/passata, mozzarella, grana padano, basilico	<b>PRIMO:</b> pasta al farro, basilico, pinoli, olio evo, aglio, grana padana DOP <b>SECONDO:</b> *Filetto di merluzzo, pomodori pelati, olive, origano, aglio	<b>PRIMO:</b> *verdure miste, crostini integrali, olio evo <b>SECONDO:</b> *merluzzo, passata di pomodoro, aglio, origano, capperi, olio evo, aromi misti, patate
<b>VENERDÌ</b>	<b>PRIMO:</b> farina 0, farina integrale, semi misti, lievito di birra, olio evo <b>SECONDO:</b> *halibut, pane grattugiato, farina di riso, aromi	<b>PIATTO UNICO:</b> farina 0, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano	<b>PIATTO UNICO:</b> pasta all'uovo, latte di soia, *asparagi, scamorza, cannellini, farina 0, passata di pomodoro, carote	<b>PIATTO UNICO:</b> farina 0, farina integrale, passata di pomodoro, mozzarella, lievito di birra, origano

\*Nel menu potrebbero essere presenti prodotti surgelati/congelati

PRODOTTI UTILIZZATI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA: legumi (piselli, lenticchie, ceci, fagioli) – pasta – riso – farine – cereali derivati – uova – pomodori pelati/passata  
 frutta – ortaggi – pane e prodotti da forno – olio di oliva extravergine



**TABELLA CAMBI MENU' PRIMAVERA ESTATE 2024**

<i>GIORNO</i>	<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>QUARTA SETTIMANA</b>
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta all'olio Tonno Verdura	Riso con olio Formaggio Verdura	Pasta al pomodoro *Pesce al forno Verdura	Pasta con olio *Pesce al forno Verdura
<b>MARTEDÌ</b>	Riso con olio Carne ai ferri Verdura	Pasta al pomodoro Frittata Verdura	Riso con olio Formaggio Verdura	Riso al pomodoro Formaggio Verdura
<b>MERCOLEDÌ</b>	Pasta al pomodoro Crescenza Verdura	Riso con olio Tonno Verdura	Pasta con olio Carne ai ferri Verdura	Riso con olio Carne ai ferri Verdura
<b>GIOVEDÌ</b>	Riso con olio *Pesce al forno Verdura	Pasta al pomodoro Ricotta Verdura	Riso con olio Tonno Verdura	Pasta al pomodoro Crescenza Verdura
<b>VENERDÌ</b>	Pasta al pomodoro Frittata Verdura	Pasta con olio Carne ai ferri Verdura	Pasta al pomodoro Crescenza Verdura	Pasta con olio Frittata Verdura

\*Nel menu potrebbero essere presenti prodotti surgelati/congelati