

**MENU' ESTIVO - 2026**  
Scuola Sec. I grado

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Pasta integrale al pesto ***** Prosciutto cotto ***** Carote* all'olio ***** Budino	Risotto al formaggio ***** Hamburger di vitello ***** Insalata ***** Frutta di stagione	Hot Dog pollo e tacchino ***** Patatine* al forno ***** Insalata ***** Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro ***** Frittata al formaggio ***** Insalata di pomodori ***** Torta della casa	Cous cous di verdure ***** Hamburger di platessa* ***** Piselli* al vapore ***** Frutta di stagione
2° Settimana	Riso alla cantonese ***** Mozzarella ***** Zucchine all'olio ***** Yogurt alla frutta	Raviolini di magro burro e salvia ***** Milanese di pollo ***** Insalata ***** Frutta di stagione	Cheeseburger ***** Patatine* al forno ***** Insalata ***** Frutta di stagione	Trofie alla ligure ***** Frittata con zucchine ***** Insalata di carote ***** Gelato	Pasta al tonno ***** Polpette di nasello* ***** Insalata di pomodori ***** Frutta di stagione
3° Settimana	Gnocchi* alla romana ***** Ricottina ***** Zucchine Gratinare ***** Budino	Pasta alla norma ***** Scaloppina di pollo alla pizzaiola ***** Insalata di pomodori ***** Frutta di stagione	Kebab di pollo ***** Patatine* al forno ***** Insalata ***** Frutta di stagione	Cous cous di verdure ***** Hamburger verdura/ricotta ***** Insalata ***** Yogurt alla frutta	Ravioli di magro al pomodoro ***** Bastoncini di merluzzo* al forno ***** Piselli* all'olio ***** Frutta di stagione
4° Settimana	Pasta alle zucchine ***** Sovracosce di pollo al forno impanate ***** Patate* al forno ***** Succo e cracker	Lasagne pesto e pomodoro ***** Mozzarella ***** Insalata carote ***** Frutta di stagione	Nuggets di pollo con salsa BBQ ***** Patatine* al forno ***** Insalata ***** Frutta di stagione	Insalata d'orzo con verdure di stagione ***** Arrosto di tacchino freddo ***** Insalata di pomodori ***** Crostata di marmellata	Pasta pomodoro fresco e basilico ***** Polpette di tonno ***** Fagiolini* all'olio ***** Frutta di stagione

**INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE**

- \* Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati
- In cucina viene utilizzato sale iodato e nelle preparazioni laddove possibile viene privilegiato utilizzo di gusti e aromi
- Al mercoledì il pane servito è integrale
- Tutte le cotture vengono effettuate al forno (no fritti)
- Tutte le carni fresche bianche e rosse sono di provenienza nazionale
- L'acqua di rete è analizzata e permette il risparmio di plastica
- Sempre disponibile alternativa di pasta/ riso in bianco al primo piatto del giorno

• "Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

