



## Menù Estivo

Scuola dell'Infanzia e Primaria - Comune di Concesio



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	<b>Passato di verdura* con riso</b> <b>Mozzarella</b> <b>Carote* al vapore</b>	<b>Sedanini all'olio</b> <b>Coscia di pollo al forno</b> <b>Insalata verde</b>	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porz) Insalata verde e pomodori	<b>Riso all'olio</b> <b>Filetto di limanda* alle verdure</b> <b>Insalata verde e carote julienne</b>	<b>Fusilli al pesto</b> <b>Tortino di ceci</b> <b>Spinaci* gratinati</b>
2	Crema di zucca* con crostini Caciotta Purè di patate	<b>Riso al pomodoro</b> <b>Uova strapazzate</b> <b>Carote julienne</b>	<b>Pennette integrali ai formaggi</b> <b>Hamburger di pollo al forno</b> <b>Fagiolini* al vapore</b>	<b>Ravioli* all'olio</b> <b>Filetto di limanda* gratinato</b> <b>Insalata verde e pomodori</b>	<b>Pasta alla crema di lenticchie</b> <b>Insalata verde</b>
3	<b>Mezze penne al ragù di bovino</b> <b>Insalata verde</b>	<b>Risotto al grana padano</b> <b>Polpette di merluzzo* al forno</b> <b>Carote julienne</b>	<b>Passato di verdura* con riso</b> <b>Mozzarella</b> <b>Patate* al vapore</b>	<b>Gnocchi* al pomodoro</b> <b>Ceci agli aromi</b> <b>Fagiolini* al vapore</b>	Pennette al pomodoro e zucchine Arrosto di tacchino agli aromi Insalata verde e mais
4	<b>Passato di verdura* con orzo</b> <b>Robiola</b> <b>Patate* al vapore</b>	<b>Sedanini al pomodoro</b> <b>Frittata al formaggio</b> <b>Carote julienne</b>	Pizza margherita Affettato di tacchino (1/2 porz) Insalata verde	<b>Riso all'olio</b> <b>Lenticchie in umido</b> <b>Carote* al vapore</b>	<b>Mezze penne all'olio</b> <b>Filetto di limanda* gratinato</b> <b>Biete erbette* gratinate</b>
5	<b>Riso al pomodoro</b> <b>Frittata con piselli*</b> <b>Carote julienne</b>	<b>Gnocchi all'olio</b> <b>Filetto di merluzzo* al limone</b> <b>Insalata verde e pomodori</b>	Lasagne* al ragù di bovino Insalata verde	<b>Crema di carote* con crostini</b> <b>Primo sale</b> <b>Patate* al forno</b>	<b>Pennette integrali al pesto</b> <b>Bocconcini di tacchino al pomodoro</b> <b>Fagiolini* al vapore</b>
6	<b>Sedanini rossa cremosa di ceci</b> <b>Carote* al vapore</b>	Mezze penne al pomodoro e panna Arrosto di maiale al forno Insalata verde e mais	<b>Passato di verdura* con orzo</b> <b>Mozzarella</b> <b>Patate* al vapore</b>	<b>Risotto allo zafferano</b> <b>Filetto di merluzzo* gratinato</b> <b>Fagiolini* al vapore</b>	<b>Fusilli alla pizzaiola</b> <b>Cotoletta di pollo</b> <b>Insalata verde</b>

Tutti i pasti vengono completati con pane comune e/o integrale non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca o mousse 100% frutta. Per tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente sale iodato e, ove necessario, verrà utilizzato olio extra vergine d'oliva.

Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pera, arancia, pesca, albicocca, susina, prugna e kiwi (compatibilmente con la disponibilità di mercato).  
In grassetto le giornate BIO

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

\* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 11/07/2023- Validato da: Servizio Dietistico di Area