



Menù Estivo

Scuola dell'Infanzia e Primaria - Comune di Nave



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza rossa Grana Insalata verde	Penne integrali al pomodoro e basilico Schiacciata di ceci e ricotta Zucchine* al forno	Mezze maniche al pesto rosso Fusi di pollo al forno Fagiolini* al vapore	Fusilli all'olio Filetto di merluzzo* al pomodoro Carote julienne	Riso all'olio Frittata Carote* al vapore
2	Gnocchi (<i>Chicche per infanzia</i>) al pomodoro Piselli* al vapore Zucchine* al forno	Fusilli al pesto Frittata ai formaggi Fagiolini* al vapore	Spätzle agli spinaci* al burro e salvia Affettato di tacchino Insalata verde e carote julienne	Crema di carote* con crostini integrali Grana Insalata verde	Riso al grana padano Filetto di merluzzo* con salsa al limone Carote julienne
3	Farfalle all'olio Frittata Fagiolini* al vapore	Penne integrali al ragù di bovino Insalata verde	Mezze maniche al pesto Mozzarella Carote julienne	Riso al pomodoro Schiacciata di ceci e ricotta Zucchine* al forno	Conchiglie zafferano e zucchine* Filetto di merluzzo* alla pizzaiola Insalata verde
4	Mezze maniche in salsa aurora Piselli* al vapore Carote* olio e rosmarino	Focaccia Prosciutto cotto Pomodori	Riso all'olio Frittata Fagiolini* al vapore	Penne integrali al pesto Rosa camuna Carote julienne	Farfalle con pomodorini, mozzarella e basilico Filetto di merluzzo* al pane Macedonia di verdure* al vapore
5	Farfalle alla crema di zucchine Frittata Carote* al vapore	Riso al grana padano Filetto di merluzzo* con salsa al limone Insalata verde	Gnocchi (<i>Chicche per infanzia</i>) al pomodoro Mozzarella Carote julienne	Fusilli all'olio Lenticchie in umido Fagiolini* al vapore	Lasagne* al ragù di bovino Insalata verde e finocchi julienne
6	Conchiglie all'olio Polpette di legumi* al pomodoro Zucchine* al forno	Ravioli ricotta e spinaci* all'olio Filetto di merluzzo* al pane Insalata verde	Riso all'olio Frittata Fagiolini* al vapore	Penne integrali al pomodoro e ricotta Asiago Carote julienne	Riso allo zafferano Cotoletta di pollo Insalata verde e pomodori

Tutti i pasti vengono completati con pane comune (**pane integrale il mercoledì**) non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca. Nei giorni in cui è prevista la pizza o quando sono presenti un primo di verdure in brodo con cereali e le patate come contorno, viene proposta la mezza porzione di pane. Per tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente sale iodato e, ove necessario, verrà utilizzato olio extra vergine d'oliva sia a crudo sia in cottura. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pesca, albicocca, susina e prugna (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

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 19/03/2026 - Validato da: Servizio Dietistico di Area