



Menù Estivo

Scuola dell'Infanzia e Primaria - Comune di Nave



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Passato di verdura* con riso Prosciutto cotto Carote* al vapore	Fusilli al pomodoro e basilico Filetto di merluzzo* al pane aromatizzato Biete erbe* gratinate	Insalata di riso Tortino di ceci Carote julienne e mais	Penne integrali al pomodoro Fusi di pollo al forno Pomodori	Pizza margherita Mozzarella 1/2 porz Insalata verde e finocchi julienne
2	Crema di carote* e rosmarino Primo sale con olio e origano Patate* al vapore	Penne ai formaggi Frittata Carote julienne	Riso al pomodoro e tonno Hamburger di tacchino al forno Fagiolini* al vapore	Sedanini all'olio Filetto di limanda* al pomodoro e olive Insalata verde	Ravioli ricotta e spinaci all'olio 1/2 porz Piselli* in umido Carote julienne e pomodori
3	Fusilli all'olio Hamburger di bovino Insalata verde	Passato di verdura* con farro Fusi di pollo al forno Patate* prezzemolate	Riso al grana padano Filetto di limanda* al limone Carote julienne e mais	Chicche al pesto Fagioli agli aromi Biete erbe* al vapore	Penne integrali al pomodoro Grana Insalata verde e carote julienne
4	Fusilli al pomodoro Legumi agli aromi Fagiolini* al vapore	Riso all'olio Frittata Carote julienne	Pizza margherita Affettato di tacchino 1/2 porz Pomodori	Sedanini al pomodoro e ricotta Filetto di limanda* al pane aromatizzato Insalata verde e mais	Passato di verdura* con orzo Petto di pollo olio e prezzemolo Patate* al vapore
5	Riso al grana padano Piselli* in umido Carote julienne	Chicche al pomodoro Filetto di limanda* alle verdure Pomodori	Fusilli al ragù di bovino Insalata verde	Crema di zucchine* Bocconcini di tacchino al pomodoro Patate* prezzemolate	Penne integrali al pesto Frittata Fagiolini* al vapore
6	Penne al pomodoro e basilico Arrosto di tacchino al forno Insalata verde e finocchi julienne	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo* al pane aromatizzato Insalata verde	Passato di verdura* con orzo Cotoletta di pollo Patate* al vapore	Fusilli al ragù di verdure Frittata Carote julienne e mais	Sedanini alla crema di piselli Carote* al vapore

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 o mousse 100% frutta (**massimo 2 volte al mese**).

Per tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente sale iodato e **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 21/02/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area