

ANNO SCOLASTICO 2026/2027

MENU' ESTIVO

Scuola Primaria Marconi Misinto

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	PIZZA MARGHERITA (1, 7, 10, 11) 1/2 PORZ. PROSCIUTTO COTTO CAROTE JULIENNE GRISSINI (1, 6, 7, 10, 11) - MOUSSE DI FRUTTA	TORTELLINI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA (1, 3, 6, 7, 10, 13) UOVA (3, 7) POMODORI E MAIS PANE (1) - FRUTTA	PASTA AL PESTO (1, 3, 6, 7, 8, 10) UOVA STRAPAZZATE (3, 7) BROCCOLI GRATINATI (1, 3, 7) PANE (1) - FRUTTA	PASTA AL RAGU' (1, 3, 6, 9, 10) FAGIOLINI PANE (1) - MOUSSE DI FRUTTA
MARTEDI'	PASTA AURORA (1, 3, 6, 7, 9, 10) TONNO INSALATA PANE (1) - FRUTTA	PASTA ALLO ZAFFERANO (1, 3, 6, 7, 10, 11) TONNO INSALATA PANE (1) - FRUTTA	PASTA AL POMODORO CON LEGUMI (1, 3, 6, 9, 10, 11) 1/2 PORZ. FORMAGGIO (7) TRIS DI VERDURE PANE (1) - FRUTTA	PASTA IN BIANCO (1, 3, 6, 7, 10) FORMAGGIO SPALMABILE (7) SPINACI GRATINATI (1, 3, 7) PANE (1) - FRUTTA
MERCOLEDI'	PASTINA IN BRODO (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11) COSCE DI POLLO AL FORNO (12) PATATE AL FORNO PANE (1) - FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (3, 7, 9) SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (1) ZUCCHINE TRIFOLATE PANE (1) - TORTA (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)	FOCACCIA LISCIA (1) PROSCIUTTO POMODORI GRISSINI (1, 6, 7, 10, 11) E SUCCO DI FRUTTA	PASTA MIMOSA (1, 3, 6, 7, 10, 11) BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO (1, 6, 10, 12, 13) CAROTE JULIENNE PANE (1) - FRUTTA
GIOVEDI'	PASTA AL RAGU' VEGETALE (1, 3, 6, 9, 10) FRITTATA (3, 7) FAGIOLINI ALL'OLIO PANE (1) - FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO (1, 6, 9, 10, 12, 13) FORMAGGIO (7) CAROTE JULIENNE PANE (1) - FRUTTA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE (3, 7, 9) FILETTO DI MERLUZZO DORATO (1, 4, 6, 10, 12, 13) INSALATA PANE (1) - FRUTTA	PASTA BIANCA (1, 3, 6, 7, 10) PLATESSA AL FORNO (1, 4, 6, 10, 12, 13) PATATE AL FORNO PANE (1) - TORTA (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)
VENERDI'	RISOTTO AL POMODORO (3, 7, 9) FORMAGGIO (7) POMODORI PANE (1) - FRUTTA	PASTA AGLI AROMI (1, 3, 6, 7, 10) POLPETTE DI LEGUMI (1, 3, 6, 7, 10, 11, 13) ERBETTE GRATINATE (1, 3, 7) PANE (1) - FRUTTA	PASTA ALL'OLIO E GRANA (1, 3, 6, 7, 10) POLPETTE DI MANZO IN UMIDO (1, 3, 6, 7, 10, 13) PATATE AL FORNO PANE (1) - YOGURT (7)	PASTA ALL'AMATRICIANA O GRICIA (1, 3, 6, 9, 10) UOVA (3, 7) INSALATA MISTA PANE (1) -FRUTTA

Le materie prime utilizzate per il menù seguono le indicazioni relative ai CAM (Criteri Ambientali Minimi).

In aggiunta a questi criteri, per alcuni prodotti, sono stati proposti dei miglioramenti qualitativi. Le indicazioni specifiche sono reperibili alla carta dei servizi.

Nelle preparazioni del menù potrebbero essere presenti i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte incluso lattosio (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Semi di sesamo (11), Anidride solforosa e solfiti (12), Lupini (13) e Molluschi (14)

Frutta a rotazione : Banana, Mela, Pera, Arancia, Clementine, Kiwi