



MENU' ESTIVO PIEVE EMANUELE ANNO SCOLASTICO 24/25

IN VIGORE DAL 28/04/25 ALL' 17/10/2025

Dal 28/04/2025 al 02/05/2025	Dal 05/05/2025 al 09/05/2025	Dal 12/05/2025 al 16/05/2025	Dal 19/05/2025 al 23/05/2025
Dal 26/05/2025 al 30/05/2025	Dal 02/06/2025 al 06/06/2025	Dal 09/06/2025 al 13/06/2025	Dal 16/06/2025 al 20/06/2025
Dal 23/06/2025 al 27/06/2025	Dal 15/09/2025 al 19/09/2025	Dal 22/09/2025 al 26/09/2025	Dal 29/09/2025 al 03/10/2025
Dal 08/09/2025 al 12/09/2025	Dal 13/10/2025 al 17/10/2025		
Dal 06/10/2025 al 10/10/2025			

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lunedì	Pasta al pesto (1,6,7,8,10) Asiago (7) Zucchine** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1,6,7,10) Uova strapazzate (3,7) Spinaci** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Pasta al pesto (1,6,7,8,10) Uovo sodo (3) Insalata Pane (1,6,10) Gelato biscotto (1,3,5,6,7,8)	Pasta int. pomodoro e lenticchie (1,6,7,10) Primo sale/ Caciotta^(7) Carote julienne Pane integrale (1) Frutta di stagione
Martedì	Crema di carote** con crostini (1,6,7,10,11,13) Coscia di pollo (primaria)/ Bocc. di pollo (infanzia) Insalata Pane integrale (1,6,10) Frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,9) Medaglioni di merluzzo crunchy (1,3,4,6,8) Carote baby** Pane integrale (1,6,10) Frutta di stagione	Insalata di pasta tricolore (pom., mais ed olive verdi) (1,6,7,10,13) Platessa gratinata (1,4) Carote julienne Pane integrale (1,6,10) Frutta di stagione	Pasta al pesto (1,6,7,8,10) Uova strapazzate (3,7) Insalata e pomodori Pane integrale (1,6,10) Gelato biscotto (1,3,5,6,7,8)
Mercoledì	Pizza margherita (1,7,10,11) Tonno ½ porzione (4) Pomodori Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Insalata d'orzo (pesto e pomodori) (1,6,7,8,10,11,13) Bocconcini di pollo al limone Insalata verde Pane (1,6,10) Gelato coppetta (3,5,6,7,8)	Pasta al ragù (1,6,7,10) Mozzarella (7) Fagiolini all'olio** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,10,11) Prosciutto cotto ½ porzione Insalata mista Pane (1,6,10) Frutta di stagione
Giovedì	Ravioli di magro agli aromi (1,3,7) Frittata vegetariana (3,7) Fagiolini all'olio** Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Pasta al salmone (1,4,6,7,10,11) Farinata di ceci** (1,4,6,7,10) Pomodori Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Crema di ceci con crostini (1,6,7,10,11) Gateau di patate (7) Finocchi Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Risotto agli asparagi (1,7,9) Coscia di pollo (primaria)/ Bocc. di pollo (infanzia) Fagiolini all'olio** Pane (1,6,10) Frutta di stagione
Venerdì	Risotto alla parmigiana (1,7,9) Hamburger vegetale e lenticchie Finocchi Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù di verdure (1,6,7,10) Formaggio spalmabile (7) Insalata di finocchi Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Risotto ai piselli (1,7,9) Arrosto di tacchino (1,9) Pomodori Pane (1,6,10) Frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,6,7,10) Halibut al forno**(1,4) Zucchine julienne Pane (1,6,10) Frutta di stagione

*utilizzo di sale iodato

*utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale (1,7% farina)

*prodotti biologici presenti in menù: *pasta di semola, riso, orzo e farro, polenta, legumi secchi, verdure gelo e fresche, frutta, uovo pastorizzato, pollo, olio extra vergine d'oliva.*

*grammature in linea con il documento ATS "Mangiar Sano a scuola"

*utilizzo di acqua di rete

*utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva biologico come condimento

*offerta di almeno 3 varietà di frutta nella settimana (*la somministrazione potrebbe subire variazioni dovute alla maturazione e la stagionalità*)

**prodotto all'origine surgelato

^prodotto somministrato a rotazione

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei e derivati, 3 uova e derivati, 4 pesce e derivati, 5 arachidi e derivati, 6 soia e derivati, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio e derivati, 9 sedano e derivati, 10 senape e derivati, 11 sesamo e derivati, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupino e derivati, 14 molluschi e derivati.