


**MENU ESTIVO per la ristorazione scolastica**  
**Scuola secondaria a.s. 2025-2026**

	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>	
<b>1' SETTIMANA</b> 25 maggio	Ravioli di magro al burro e salvia Prosciutto cotto Insalata Frutta di stagione		Trancio di pizza margherita Formaggio spalmabile Pomodori Gelato	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce Fagiolini Pane e marmellata		 <p><b>PRODOTTI BIOLOGICI</b></p> <p><i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i></p> <p><b>Altri prodotti</b></p> <p><i>Budino fresco pastorizzato</i> <i>Pane tipo 0</i> <i>Prosciutto cotto nazionale alta qualità</i> <i>Pasta fresca e gnocchi senza additivi</i> <i>Riso del consorzio Riso e rane</i></p>
<b>2' SETTIMANA</b> 01 giugno	Pasta al pomodoro Polpette al forno Carote julienne Pane e marmellata		Pasta olio e grana Asiago Insalata verde Frutta di stagione	Riso tipo cantonese (frittata e piselli) Cotoletta di lonza Pomodori e mais Gelato		
<b>3' SETTIMANA</b> 11 maggio	Trancio di pizza margherita Mozzarella Insalata Gelato		Pasta al pomodoro Lonzino olio e limone (freddo) Zucchine gratinate Pane e marmellata	Pasta allo zafferano Bastoncini di pesce Fagiolini Frutta di stagione		
<b>4' SETTIMANA</b> 18 maggio	Pasta con crescenza Tonno Insalata Pane e marmellata		Insalata di riso (formaggio, tonno, pomodori, mais) Primo sale Pomodori e mais Frutta di stagione	Pasta olio e grana Nuggets di pollo Fagiolini Torta		

Una volta al mese verrà servito un dolce preparato dalla cucina.

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.