

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

MENU' ESTIVO

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
4 02/09	1°: farro al pesto 2°: straccetti di vitello alla salvia Contorno: insalata di pomodori	1°: pasta in bianco burro e parmigiano 2° e contorno: pollo e patate	1°: pasta alle verdure 2°: frittata con parmigiano reggiano Contorno: insalata mista	1°: pasta integrale olive e pomodorini 2°: filetto di merluzzo impanato al forno Contorno: spinaci bio all'olio	1°: ravioli burro e salvia 2°: Scaglie di parmigiano reggiano e ricotta Contorno: fagiolini bio all'olio
5 09/09	1°: pasta in bianco (burro e parmigiano) 2°: caprese al basilico	1°: orzo alle zucchine 2°: spezzatino di vitellone chianino Contorno: caponatina di melanzane	1°: minestra di verdura con riso bio 2°: filetto di platessa impanato Contorno: purè di patate	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: pasta al pesto 2°: frittata al forno Contorno: insalata mista	1°: pasta al pomodoro 2°: tortino di patate e zucchine e mozzarella Contorno: fagiolini bio olio e limone

SETT.	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 16/09	1°: riso con zucchine 2°: roast-beef di vitellone chianino Contorno: fagiolini bio all'olio	1°: gnocchetti sardi al pomodoro bio 2°: filetto di halibut o pesce azzurro Contorno: carote julienne	1°: pasta al pesto 2°: petto di pollo impanato al forno Contorno: insalata mista	1°: pasta al ragù di legumi 2°: stracchino e pecorino semistagionato Contorno: bietola bio all'olio	Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo 1°: minestra di verdure con pastina 2°: hamburger di legumi

SETT	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
2 23/09	<p>1°: pasta al pomodoro bio</p> <p>2° fettuccine di frittata</p> <p>Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: riso in bianco (burro e parmigiano)</p> <p>2°: polpettone (carne di vitellone)</p> <p>Contorno: zucchine trifolate</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo</p> <p>1°: pasta con sugo di merluzzo</p> <p>2°: caprese al basilico</p>	<p>1°: crema di ceci e quadrucci all'uovo</p> <p>2°: bocconcini di tacchino agli aromi</p> <p>Contorno: purè di patate</p>	<p>1°: orzo con pesto e pomodorini</p> <p>2°: platessa al limone</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>
3 30/9	<p>1°: pasta al pesto</p> <p>2°: filetto di halibut o pesce azzurro al forno con erbe aromatiche</p> <p>Contorno: carote julienne</p>	<p>1°: pasta ricotta e pomodoro (rosé)</p> <p>2°: tortino di patate e mozzarella</p> <p>Contorno: bietola bio all'olio</p>	<p>1°: riso con zucchine</p> <p>2°: straccetti di petto di pollo al forno</p> <p>Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo</p> <p>1°: passato di verdure</p> <p>2°: pizza margherita</p>	<p>1°: pasta integrale al pomodoro bio</p> <p>2°: hamburger di legumi</p> <p>Contorno: zucchine trifolate in padella</p>
4 07/10	<p>1°: farro al pesto</p> <p>2°: straccetti di vitello alla salvia</p> <p>Contorno: insalata di pomodori</p>	<p>Antipasto: mix di verdure crude carote - cetriolo</p> <p>1°: pasta in bianco burro e parmigiano</p> <p>secondo e contorno: pollo e patate</p>	<p>1°: pasta alle verdure</p> <p>2°: frittata con patate</p> <p>Contorno: insalata mista</p>	<p>1°: pasta integrale al pomodoro bio</p> <p>2°: filetto di merluzzo impanato al forno</p> <p>Contorno: spinaci bio all'olio</p>	<p>1°: ravioli burro e salvia</p> <p>2°: Scaglie di parmigiano reggiano e ricotta</p> <p>Contorno: fagiolini bio all'olio</p>