



MENU ESTIVO "SAN MARTINO"

Scuola dell'infanzia anno 2026-27



	Ia SETTIMANA	IIa SETTIMANA	IIIa SETTIMANA	IVa SETTIMANA
LUNEDI	Pasta alle erbe aromatiche Uova sode Carote* Frutta fresca -pane	Pasta in salsa aurora Mozzarella Insalata frutta fresca - pane	 Pasta in salsa aurora Uova sode Insalata mista Frutta fresca -pane	Pasta al pesto di basilico Frittata Tris di verdure* cotte Frutta fresca - pane
MARTEDI	Quadrucchi al pomodoro/brodo Crocchette*** di legumi BIO Insalata mista Frutta fresca - pane	Pasta alle erbe aromatiche Polpettine* alla pizzaiola Cornetti* Yogurt - pane	Pasta integrale BIO allo zafferano Cotolette di legumi BIO Carote* al basilico Frutta fresca - pane	Pasta integrale BIO al pomodoro Piselli* alla salvia e rosmarino Carote* cotte yogurt - pane
MERCOLEDI	 Pizza Fagiolini* Gelato - pane	Risotto allo zafferano Frittata Pomodori Frutta fresca - pane	 Pizza Spinaci* Gelato - pane	Minestra di verdure* con pastina Cotoletta Patate* al forno Frutta fresca - pane
GIOVEDI	Risotto limone e basilico Arrosto di lonza Spinaci* Frutta fresca - pane	Pasta integrale BIO al pomodoro Piselli* stufati Carote* al basilico Frutta fresca - pane	Vellutata di carote* e prezzemolo con pasta Polpettine di carne* Fagiolini* Frutta fresca - pane	Insalata di riso Grana DOP Broccoli* Frutta fresca - pane
VENERDI	 Pasta integrale BIO al pomodoro Pesce* al forno Cavolfiore *gratinato Frutta fresca-pane	Minestrina vegetale con pastina Pesce* panato Patate* al forno Frutta fresca -pane	Risotto alla parmigiana Pesce* al forno Pomodori Frutta fresca-pane	Gnocchi di patate al tonno (si può presentare separatamente) Insalata mista Frutta fresca-pane

*Il prodotto potrebbe essere surgelato . Le grammature sono in linea con il documento ATS - Il pane è a ridotto contenuto di sale(1,5%) e sale iodato

Viene utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva il pane è servito dopo il primo piatto.

La frutta proposta è a rotazione tra : mele, banane, pesche, albicocca, anguria, prugne , secondo disponibilità e stagionalità

*** prodotto in loco

