



MENU ESTIVO "SAN MARTINO"

Scuola primaria paritaria anno 2026-27



	Ia SETTIMANA	IIa SETTIMANA	IIIa SETTIMANA	IVa SETTIMANA
LUNEDÌ	Pizza Piselli*  Frutta fresca - pane	Cous-cous con verdure Asiago DOP / formaggio fresco spalmabile Insalata Frutta fresca - pane	Pizza  Spinaci* Frutta fresca - pane	Pasta al pesto di basilico Uova strapazzate* Tris di verdure cotte* Frutta fresca - pane
MARTEDÌ	Pasta al pomodoro Gateaux *** di legumi BIO Insalata mista Frutta fresca - pane	Pasta alle erbe aromatiche Polpettine* alla pizzaiola Cornetti* Frutta fresca - pane	Pasta allo zafferano Cosce di pollo* al forno Carote* agli aromi Frutta fresca - pane	Pasta al pomodoro, basilico fresco Polpettone*** di legumi BIO Fagiolini* Frutta fresca - pane
MERCOLEDÌ	Pasta alle erbe aromatiche Uova strapazzate Fagiolini*  Frutta fresca - pane	Quadrucci Frittata  Pomodori Frutta fresca - pane	Pasta al pomodoro e basilico Uova sode Insalata mista e mais Frutta fresca - pane	Purè di patate Arrosto di tacchino Piselli*  Frutta fresca - pane
GIOVEDÌ	Risotto al limone e basilico Cotoletta *** Spinaci* Frutta fresca - pane	Pasta al pomodoro Crocchette di legumi BIO e piselli* Carote* al basilico Frutta fresca - pane	Pasta alle erbe aromatiche Ceci in insalata sfiziosa Fagiolini* Frutta fresca - pane	Risotto allo zafferano Formaggio mozzarella Pomodori Frutta fresca - pane
VENERDÌ	Pasta al tonno (si può presentare separatamente) Cavolfiore*gratinato Frutta fresca - pane 	Risotto alla parmigiana Medaglioni *** di merluzzo* al forno Pomodori Frutta fresca - pane	Insalata di riso Bastoncini* Piselli* Frutta fresca - pane	Gnocchi di patate al pomodoro Filetto di merluzzo* in panure di fiocchi di mais*** Insalata mista Frutta fresca - pane 

*Il prodotto potrebbe essere surgelato. Le grammature sono in linea con il documento ATS

Viene utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva - Il pane è a ridotto contenuto di sale (1,5%) e sale iodato

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

*** prodotto in loco

