

Menù Primaverile 2025-2026

SCUOLE INFANZIE – PRIMARIE VILLA CARCINA

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana	5^ settimana	6^ settimana
lunedì	Riso al pomodoro e basilico Mozzarella Insalata 2 e mais Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pasta con zucchine 2 Cosce di pollo al forno Carote julienne 2 Yogurt Pane comune e Integrale 2 6	Pasta aurora 2 Asiago DOP 4 Insalata e carote 2 Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pizza margherita Mozzarella Legumi* estivi Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pasta alla norma 2 Caciotta Insalata e carote 2 Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pasta al ragù di verdure 2 Affettato di tacchino Fagiolini* al vapore Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6
martedì	Minestrina in brodo vegetale Cotoletta di pollo Patate al vapore Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pasta alla siciliana 2 Primosale 2 Piselli *stufati Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Riso alla cantonese (prosciutto cotto, uovo e piselli*) / Fagiolini* spadellati Budino Pane comune e integrale 2 6	Passato di verdure con farro Petto di pollo al burro e salvia Insalata di patate Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pasta all'olio e Parmigiano Reggiano DOP 2 Bocconcini di pollo alle verdure Insalata verde 2 Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pasta all'amatriciana 2 Sformato di merluzzo* ½ porz 5 Carote julienne 2 Budino Pane comune e integrale 2 6
mercoledì	Pasta al ragù vegetale 2 (lenticchie) Gateau di patate Carote julienne 2 Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Risotto agli asparagi*/con crema ortolana Hamburger di salmone* 5 Insalata tricolore (carote 2, insalata 2, cavolo cappuccio) Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pasta alla parmigiana 2 Petto di pollo al limone Carote julienne 2 Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Riso all'olio e Parmigiano Reggiano DOP Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Insalata verde 2 Yogurt Pane comune e integrale 2 6	Risotto alle fragole Polpette di verdure Carote al rosmarino Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Insalata di riso (verdure e mais) Hamburger di manzo Insalata verde 2 Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6
giovedì	Cous cous Macinata di manzo Insalata verde 2 Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Passato di verdure con orzo Tortino con carote 2 Fagiolini* in insalata Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pasta al ragù di seitan 2 Polpette di legumi ½ porz 5 Insalata verde 2 Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pasta al pesto 2 Rosti valtellinese Carote julienne Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pasta al pomodoro 2 Sovracoscia di pollo al forno Insalata 2 e mais Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Crema di carote con pastina Frittata semplice Patate agli aromi Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6
venerdì	Pasta 2 al pesto Bocconcini di merluzzo* con cornflakes 5 Fagiolini *al vapore/Zucchine gratinate 2 Dolce 7 Pane comune e integrale 2 6	Ravioli di magro burro e salvia Prosciutto cotto ½ porz Insalata verde 2 /Pomodori Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Piadina vegetale Tonno all'olio ½ porz Insalata e cavolo cappuccio/Insalata e pomodori Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Gnocchi alla sorrentina Limanda* gratinata 5 Spinaci *saltati/Zucchine trifolate Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6	Pasta caprese 2 Platessa* panata ½ porz 5 Piselli *agli aromi/Zucchine trifolate Dolce 7 Pane comune e integrale 2 6	Gnocchi alla romana* Edamer Insalata tricolore/Pomodori Frutta fresca Pane comune e integrale 2 6

In verde le 20 giornate interamente composte da materia prima BIOLOGICA - 1 I formati di pasta saranno a rotazione tra sedanini, mezze penne, pennette, gnocchetti sardi 2 LOCALE km 0 oltre a quanto indicato in menù pan grattato, misto d'uovo, carne di bovino, aceto, carote, sedano, cipolla, zucchine, mele, kiwi, pere, pesche, prugne, susine, albicocche - 3 IGP - 4 DOP anche il parmigiano reggiano presente nelle preparazioni - 5 Ricette a base di legumi e pesce preparate interamente nel centro cottura di Flero a partire dalle materie prime - 6 Il pane comune ed integrale è a ridotto contenuto di sale come previsto dal DM - 7 Il dolce viene preparato interamente nel centro di cottura di Flero- *Prodotto surgelato- **Le variazioni estive (in arancione) saranno attive dal mese di MAGGIO**