





		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	1° ETTIMANA	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Risotto allo zafferano^ Frittata^ Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pesto Insalata di ceci, patate* e olive Zucchine julienne con menta Pane integrale Frutta	Passato di verdure* con riso Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta
0015936 del 03-10-2025 par	2° ETTIMANA	Pasta al pomodoro Asiago DOP Pomodori Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce* gratinato Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane Frutta	Pasta allo zafferano Arrosto di lonza Insalata Pane integrale Frutta	Gnocchi al pesto^ Frittata^ con zucchine* Pane Frutta
Comune di Pisoane Prot. n. (3° ETTIMANA	Raviolini di magro alla salvia ¹ / ₂ porz. di primosale Pomodori Pane Frutta	Riso alla Parmigiana Piselli* in umido Erbette* Pane Frutta	Pasta con crema di verdura* (prim+sec)/ Pastina in brodo vegetale (infanzia) Arrosto/Bocconcini di tacchino al limone Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla parmigiana^ Frittata con verdure frullate fresche^ Carote al vapore* Pane integrale Frutta	Pasta integrale al pomodoro Sformato di pesce* ; Fagiolini* Pane Frutta



MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 2025

In vigore dal 05/09/2025 con la 1° settimana Scuole di Pisogne – CC Gianico



		LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	4° SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro^ Frittata^ Insalata Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Pesce* (platessa) impanato Carote al vapore* Pane Frutta	Pizza Margherita Pomodori Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Polpettine di lenticchie gratinate* Fagiolini* Pane integrale Frutta	Pasta al ragù di manzo Zucchine al gratin* Pane Frutta
3-10-2023 Dar Celiza	5° SETTIMANA	Pasta all'olio evo Pollo al forno Carote prezzemolate* Pane Frutta	Riso all'inglese Tortino di ceci* Insalata mista Pane Frutta	Passato di verdure* con orzo^ Frittata^ Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pesce* al limone Erbette* Pane integrale Frutta	Raviolini di magro alla salvia Caprese con ½ porzione mozzarella Pane Frutta
	6° SETTIMANA	Pasta al sugo di verdure* Insalata calda di merluzzo, patate e olive* Carote* al vapore Pane Frutta	Gnocchi al pesto^ Frittata^ con zucchine* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana (prim+sec) / Pastina in brodo (Infanzia) Lonza alla pizzaiola Pomodori Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane integrale Frutta	Lasagne* con ceci e s scamorza Fagiolini* Pane Frutta

^: suddividere la porzione di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato previsto per il pranzo nel seguente modo: ½ porzione nel primo piatto e ½ porzione nella frittata.

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: platessa (per pesce gratinato, impanato, alla pizzaiola), limanda (per pesce gratinato, impanato, alla pizzaiola, crocchette di pesce).

Pesce impanato=pesce passato nell'uovo e nel pangrattato.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

I crostini sono ottenuti esclusivamente da pane comune tostato.

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato

^{*} il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.