MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 2025

In vigore dal 07/04/2025 con la 1° settimana

Scuole di Pisogne - CC Gianico

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 7/4 al 11/4	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 Fagioli cannellini agli aromi Zucchine gratinate* Pane - Frutta	Passato di verdure* con orzo Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane - Frutta
2° SETTIMANA dal14/4 al 18/4	Riso all'inglese Pesce gratinato* Fagiolini* Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata con zucchine* Carote* al vapore Pane- Frutta	**MENÙ ITALIA** Pasta tricolore alle erbe Polpette di erbette filanti al forno* Insalata mista Pane- Frutta	Lasagne con crema di pesto e fagioli cannellini* Zucchine* Pane - Frutta	VACANZE DI PASQUA
3° SETTIMANA dal 21/4 al 25/4	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	VACANZE DI PASQUA	FESTA DI LIBERAZIONE
4° SETTIMANA dal 28/4 al 2/5	Gnocchi al pesto Caprese Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva^ Frittata^ Insalata mista Pane Frutta	Pasta al ragù di manzo* Fagiolini* Pane Frutta	PRIMO MAGGIO	Pasta integrale al pomodoro Platessa panata* Carote julienne Pane - Frutta
1° SETTIMANA dal 5/5 al 9/5	Pasta al pomodoro Pollo al forno Pomodori Pane Frutta	Risotto allo zafferano Tortino di cannellini Zucchine* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di pesce* Carote e piselli* Pane Frutta
2° SETTIMANA dal 12/5 al 16/5	FESTA DEL PATRONO	Pasta allo zafferano Frittata con zucchine* Zucchine gratinate* Pane integrale Frutta	**MENÙ PRIMAVERA** Raviolini di magro al pomodoro Prosciutto cotto Carote julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Pesce gratinato* Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane - Frutta
3° SETTIMANA dal 19/5 al 23/5	Riso alla parmigiana Pesce impanato* Verdura cotta mista* (zucchine, carote) Pane - Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Frittata con verdure frullate* Insalata mista Pane - Frutta	Pizza Margherita ½ porzione Asiago DOP Pomodori Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Polpettine di legumi gratinate* Fagiolini* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo Erbette* Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 26/5 al 30/5	Gnocchi al pesto Mozzarella Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio evo Crocchette di pesce* Erbette* Pane - Frutta	Pasta al ragù di manzo* Zucchine* al gratin Pane - Frutta	Risotto alla parmigiana Tortino di ceci (*Infanzia*) / Prosciutto cotto (*prim+sec*) Pane - Frutta	Pasta integrale al pomodoro^ Frittata^ Carote julienne Pane Frutta

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE 2025

In vigore dal 07/04/2025 con la 1° settimana

Scuole di Pisogne - CC Gianico

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA dal 2/6 al 6/6	FESTA DELLA REPUBBLICA	Risotto allo zafferano Pollo al forno Zucchine* Pane - Frutta	**MENÙ FINE ANNO PRIMARIA** Pizza Margherita Insalata con pomodori Pane Crostatina (*prim+sec*) / Frutta (*Infanzia*)	Pasta al pesto Frittata Fagiolini* Pane - Frutta	Pasta all'olio Crocchette di pesce* Carote* Pane - Frutta
2° SETTIMANA dal 9/6 al 13/6	Risotto agli aromi Pesce gratinato* Insalata* Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale^ Frittata^ Zucchine gratinate Pane - Frutta	Gnocchi al pomodoro Italico Pomodori Pane integrale Frutta	Lasagne con crema di pesto e fagioli cannellini* Carote al vapore* Pane - Frutta	Pasta all'olio evo Arrosto di lonza Fagiolini* Pane Frutta
3° SETTIMANA dal 16/6 al 20/6	Raviolini di magro alla salvia ½ porz. di primosale Carote al vapore* Pane - Frutta	Riso alla zucca* Pollo al forno Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Insalata mista Pane Frutta	Pasta con crema di zucchine* Tortino di legumi Pomodori Pane Frutta	Passato di verdure* con riso Frittata con verdure frullate Erbette* Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 23/6 al 27/6	Pasta all'olio evo Frittata Insalata mista Pane Frutta	Pasta al ragù di menzo* Fagiolini* Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Pesce gratinato* Carote julienne Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Ceci agli aromi Zucchine al gratin* Pane Frutta	**MENÙ FINE ANNO INFANZIA** Pizza Margherita Insalata con pomodori Pane Crostatina
1° SETTIMANA 30/6	***ULTIMO GIORNO INFANZIA*** Pasta al pomodoro Caprese 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, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.
Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato, impanato), limanda/passera (per pesce gratinato, impanato).
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.
** il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.*

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