



## MENU' 2021-2022 GRANDI ESTIVO

Menù in vigore da **aprile a luglio**

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA
<b>L</b>	Pasta burro e salvia Formaggio fresco Fagiolini  Frutta di stagione Merenda: succo e biscotti	Pizza margherita Prosciutto cotto Pomodori e mais  Frutta di stagione Merenda: succo e biscotti	Risotto allo zafferano Frittata con verdure Pomodori  Frutta di stagione Merenda: succo e biscotti	Risotto alla parmigiana Torta salata ricotta e spinaci Zucchine trifolate  Frutta di stagione Merenda: succo e biscotti
<b>M</b>	Minestra estiva con pasta Bocconcini di merluzzo Patate arrosto  Frutta di stagione Merenda: yogurt	Ravioli di magro burro e salvia Frittata Fagiolini  Frutta di stagione Merenda: yogurt	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Zucchine  Frutta di stagione Merenda: yogurt	Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino Pomodori  Frutta di stagione Merenda: yogurt
<b>M</b>	Gnocchi al pomodoro Straccetti di pollo alla pizzaiola Zucchine  Frutta di stagione Merenda: banana	Pasta al pesto di zucchine Polpette di manzo Erbette  Frutta di stagione Merenda: banana	Pasta fredda mozzarella e pomodori al basilico Platessa gratinata Carote  Frutta di stagione Merenda: banana	Insalata di riso prosciutto e piselli Frittata Carote  Frutta di stagione Merenda: banana
<b>G</b>	Pasta al ragù Veggie Burger Pomodori  Frutta di stagione Merenda: latte e biscotti	Riso al pomodoro Formaggio fresco Piselli  Frutta di stagione Merenda: latte e biscotti	Lasagne al pesto Arrosto di tacchino Piselli  Frutta di stagione Merenda: latte e biscotti	Pasta integrale al ragù vegetale Formaggio fresco Erbette  Frutta di stagione Merenda: latte e biscotti
<b>V</b>	Insalata di riso Platessa gratinata con pomodorini Spinaci  Frutta di stagione Merenda: gelato	Pasta all'olio Limanda gratinata Carote  Frutta di stagione Merenda: gelato	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini  Frutta di stagione Merenda: gelato	Pasta all'olio Sogliola alla mugnaia Piselli  Frutta di stagione Merenda: gelato

NB: i seguenti alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti provengono da agricoltura biologica: legumi (lenticchie-fagioli borlotti e cannellini – ceci secchi),olio, aceto, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, pomodori pelati, burro, yogurt.

Nelle giornate particolarmente calde, la minestra sarà sostituita da una pasta asciutta da associare a un contorno che non siano patate.

Come formaggi si alternano Crescenza, Primo Sale, Fontina, Robiola.