

INFANZIA e PRIMARIA	Menu Estivo Aprile - Settembre	data
		17/04/2025

GIORNO	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETTIMANA</b>	PASTA INTEGRALE AL POMODORO  FRITTATA  INSALATA MISTA	RISOTTO ALLE VERDURE  PETTO DI POLLO  PATATE LESSE	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO  PESCE AL FORNO + PANINO INTEGRALE  CAROTE JULIENNE	PASTA CON RAGU' DI CECI  FORMAGGIO MOLLE CON PIADINA (no pane) POMODORI E INSALATA	PASTA AL PESTO  LOMBO DI MAIALE  V. COTTA DI STAGIONE
<b>2° SETTIMANA</b>	PASTA AL TONNO  FORMAGGIO + PANINO INTEGRALE  POMODORI	PASTA CON RICOTTA SVIZZERA DI MANZO  INSALATA MISTA	PASTA CON RAGU' DI LENTICCHIE  SFORMATO O FRITTATA  RADICCHIO, CAROTE E NOCI	PASTA OLIO E PARMIGIANO  POLPETTONE DI CARNE BIANCA  VERDURA COTTA MISTA DI STAGIONE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO  FILETTO DI PESCE GRATINATO  CAROTE AL VAPORE
<b>3° SETTIMANA</b>	PASTA CON VERDURE  POLLO AL FORNO  V. COTTA DI STAGIONE	RISO AL PARMIGIANO  SFORMATO O FRITTATA  CAVOLO, CAROTE E NOCI	PASTA INTEGRALE AL POMODORO  FILETTO DI PESCE GRATINATO  BIETOLA	PASTA AL RAGU' (quantitativo pieno)  PATATE ARROSTO  INSALATA E MAIS	PASTA AL RAGU' DI PISELLI O LENTICCHIE CAPRESE (mozzarella e pomodori)
<b>4° SETTIMANA</b>	PASTA AL PESTO DI VERDURA  SVIZZERA O FETTINA DI MANZO VERDURA COTTA DI STAGIONE	PASTA ALLO ZAFFERANO  FILETTO DI PESCE  CAROTE JULIENNE	PASTA AL TONNO  FORMAGGIO E PANINO INTEGRALE INSALATA E MAIS	PASTA CON VERDURE DI STAGIONE CARNE BIANCA  PATATE	RISO CON RAGU' DI CECI O PISELLI  SFORMATO DI VERDURA VERDURA CRUDA MISTA DI STAGIONE
<b>5° SETTIMANA</b>	RISO ALLE VERDURE  STRACCETTI DI POLLO O TACCHINO V. COTTA DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE AL POMODORO  PROSCIUTTO COTTO  INSALATA MISTA	PASTA CON RAGU' DI CECI  FRITTATA  SPINACI	PASTA AL PESTO  FILETTO DI PESCE GRATINATO FINOCCHI	PASTA AL RAGU'  FORMAGGIO  INSALATA E POMODORI

Frutta e pane somministrata tutti i giorni ed il pesce verrà variato tra merluzzo, halibut e platessa.

Approvato da: AUSL Bologna U. O. Nutrizione Prot. n. 50923 del 17/04/2025.

\* La frutta e la verdura verrà alternata in base alla stagionalità.