

Menù SCUOLE DI BUSTO GAROLFO

Primavera-estate Anno Scolastico 2026-27

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Passato di lenticchie con farro	Pasta con crema allo zafferano	Risotto alla zucca	Pasta integrale al pomodoro	Pasta con aromi e parmigiano
	SECONDO	½ Mozzarella	Merluzzo* gratinato	Arrosto di carè con aromi	Coscia di pollo arrosto	Uova strapazzate con formaggio
	CONTORNO	Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio	Cavolo cappuccio alla mediterranea	Julienne di carote	Insalata con olive nere
	PANE	Pane di grano duro**	Pane **	Pane di grano duro**	Pane **	Pane **
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pizza margherita	Passato di verdure* e legumi con crostini	Risotto alla luganega	Pasta agli aromi	Pasta integrale con pomodoro e basilico
	SECONDO		Asiago ½ porzione	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo dorati	Filetto di platessa*gratinato
	CONTORNO	Insalata e cavolo cappuccio	Insalata mista verde e rossa	Fagiolini* all'olio	Patate al forno	Insalata di finocchi
	PANE	Pane **	Pane di grano duro**	Pane **	Pane di grano duro**	Pane integrale **
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con spinaci* e ricotta	Pasta integrale con ragù di autunnale(carote e broccoli)	Crema di carote e lenticchie con crostini	Gnocchi al pomodoro	Pasta in salsa rosa (besciamella e pomodoro)
	SECONDO	Filetto di merluzzo*gratinato	Frittata con zucchine julienne	Sformato di patate e formaggio	Mozzarella	Straccetti di lonza al limone
	CONTORNO	Carote julienne	Fagiolini*all'olio		Cavolo rosso con olive	Insalata mista verde e rossa
	PANE	Pane di grano duro **	Pane **	Pane**	Pane **	Pane di grano duro**
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pomodoro e basilico	Risotto al pomodoro	Tagliatelle con ragù di lenticchie	Passato di verdura* con crostini	Pasta con pesto di broccoli, fagiolini* e noci
	SECONDO	Provolone	Frittata al formaggio		Arrosto di tacchino	Merluzzo* alla pizzaiola
	CONTORNO	Spinaci*all'olio	Fagiolini all'olio	Insalata, carote, olive	Finocchi julienne	Insalata con cavolo cappuccio
	PANE	Pane **	Pane di grano duro **	Pane**	Pane di grano duro **	Pane**
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

****PANE A BASSO CONTENUTO DI SALE**

"SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione." Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

