

Menù ESTIVO SCUOLE DI BUSTO GAROLFO

Primavera-estate Anno Scolastico 2025-2026

In vigore dal 20 Aprile con la 1° settimana

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema al Parmigiano	Riso all' inglese	Gnocchi al ragù di carne di bovino	Zuppa di verdure* e legumi con crostini	Pasta al pesto
	SECONDO	Tonno all' olio	Uova strapazzate/ frittata		Asiago	Lenticchie in umido
	CONTORNO	Fagiolini * in insalata	Julienne di carote fresche	Insalata mista (insalata, pomodori, olive)	Patate* al prezzemolo	Spinaci* all'olio
	PANE	Pane integrale**	Pane di grano duro **		Pane **	Pane **
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto	Ravioli di magro al pomodoro e basilico	Pasta fredda con basilico, pomodori e ceci	Riso con crema al Parmigiano
	SECONDO	Ricotta	Uova strapazzate	Pollo al forno		Merluzzo* al prezzemolo
	CONTORNO	Erbette* all'olio	Insalata e olive	Pomodori	Julienne di carote	Fagiolini* all'olio
	PANE	Pane **	Pane di grano duro **	Pane integrale **	Pane **	Pane di grano duro ** *
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con crema di zucchine	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure* con crostini	Pasta olio e Pamigiano	Riso con crema allo zafferano
	SECONDO	Provolone	Frittata / uova strapazzate	Pollo arrosto	Fagioli in umido	Merluzzo *con prezzemolo e olive
	CONTORNO	Insalata e carote julienne	Fagiolini* all'olio	Spinaci* al Parmigiano	Pomodori	Patate al prezzemolo
	PANE	Pane integrale **	Pane **	Pane di grano duro **	Pane **	Pane di grano duro **
	DESSERT	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	PRIMO	Tagliatelle al pomodoro	Crema di verdure* con riso	Pizza margherita	Ravioli magro con burro e salvia	Riso all'inglese
	SECONDO	Mozzarella	Merluzzo/ limanda* gratinato/a		Ceci in umido	Uova strapazzate/ frittata
	CONTORNO	Insalata verde	Patate* al prezzemolo	Insalata mista	Pomodori	Spinaci* all'olio
	PANE	Pane integrale**	Pane **	Pane di grano duro **	Pane **	Pane di grano duro **
	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.

