



MENU' ESTIVO 2025/2026

VIENE UTILIZZATO SALE IODATO E PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

SETTIMANA 1

dal 08/09 al 12/09

dal 06/10 al 10/10

Pasta integrale pomodoro e basilico/Pasta bianca
Frittata al forno/Frittata con verdure
Fagiolini
Pane
Frutta

Pasta mimosa con julienne di carote e zucchine/Pasta bianca
Straccetti di pollo/Prosciutto cotto
Carote julienne
Pane
Frutta

Riso all'inglese/Pasta bianca
Platessa al forno/Tortino di legumi
Spinaci Brasati
Pane
Frutta

SETTIMANA 2

dal 15/09 al 19/09

dal 13/10 al 17/10

Fusilli al pesto/Pasta bianca
Affettato di tacchino/Arista al forno
Insalata verde
Pane
Frutta

Carote julienne
Pizza margherita/Pasta bianca
Mozzarella
Grissini
Budino

Pasta pomodoro, olive, capperi e origano/Pasta bianca
Merluzzo in umido/Platessa
Zucchine trifolate
Pane integrale
Frutta

SETTIMANA 3

dal 22/09 al 26/09

dal 20/10 al 24/10

Pasta integrale aurora (besciamella, pomodoro e origano)/ Pasta bianca
Frittata coi porri/Bocconcini di tacchino
Fagiolini
Pane
Frutta

Insalata mista
Lasagne alla bolognese/Pasta bianca
Formaggio spalmabile
Pane
Yogurt

Ravioli di magro all'olio e salvia/Pasta bianca
Platessa impanata/Lenticchie in umido
Pomodori
Pane
Frutta

SETTIMANA 4

dal 29/09 al 03/10

dal 27/10 al 31/10

Riso al pesto/Riso bianco
Mozzarella/Asiago
Pomodori
Pane
Frutta

Pasta allo zafferano/Pasta bianca
Arista al forno/Cannellini all'uccelletto
Insalata verde
Pane integrale
Frutta

Carote e mais
Pizza margherita/Pasta bianca
Merluzzo in umido
Grissini
Gelato