



MENU' ESTIVO 2026 - MESI APRILE MAGGIO GIUGNO

VIENE UTILIZZATO SALE IODATO E PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

SETTIMANA 1

dal 06/04 al 10/04

dal 04/05 al 08/05

dal 01/06 al 05/06

Pasta integrale pomodoro e basilico/Pasta bianca
Frittata al forno/Frittata con verdure
Carote julienne
Pane
Mousse di frutta

Pasta mimosa (besciamella e zafferano)
Straccetti di pollo/Pr. Cotto
Zucchine trifolate
Pane
Frutta

Riso al burro/Pasta bianca
Tonno all'olio d'oliva/Tortino di legumi
Patate all'olio
Pane
Frutta

SETTIMANA 2

dal 13/04 al 17/04

dal 11/05 al 15/05

dal 08/06 al 12/06

Pasta al pomodoro
Affettato di tacchino/Formaggio fresco
Insalata verde
Pane
Frutta

Carote julienne
Pizza margherita/Pasta bianca
Arista al forno
Grissini
Mousse di frutta

Fusilli al pesto/Pasta bianca
Cubetti di merluzzo/Insalata di ceci, pomodori e patate
Zucchine trifolate
Pane integrale
Frutta

SETTIMANA 3

dal 20/04 al 24/04

dal 18/05 al 22/05

Pasta integrale aurora (besciamella, pomodoro e origano)/ Pasta bianca
Frittata coi porri/Frittata al forno
Pomodori
Pane
Frutta

Insalata mista
Lasagne alla bolognese/Pasta bianca
Formaggio spalmabile
Pane
Mousse di frutta

Ravioli di magro all'olio e salvia/Pasta bianca
Filetè impanato/Lenticchie in umido
Purè
Pane
Frutta

SETTIMANA 4

dal 27/04 al 01/05

dal 25/05 al 29/05

Pasta al ragù di tonno/Riso bianco
Mozzarella/Asiago
Pomodori
Pane
Frutta

Pasta al pomodoro/Pasta bianca
Arista al forno/Cannellini all'uccelletto
Spinaci all'olio
Pane integrale
Frutta

Carote e mais
Pizza margherita/Pasta bianca
Halibut impanato
Grissini
Mousse di frutta