

menu estivo 2025

scuola Primaria Manzoni – Comune di Bedizzole



| | | Lunedì | Mercoledì |
|---|--|--|---|
| 1 | | Pizza margherita Carote julienne Pane ½ porzione e frutta fresca | Insalata di riso Coscia di pollo al forno Insalata verde e pomodori Pane integrale e frutta fresca |
| 2 | | Ravioli ricotta e spinaci* all'olio Asiago DOP Insalata verde Pane e frutta fresca | Penne integrali all'olio Tortino di *piselli Insalata verde e mais Pane integrale e frutta fresca |
| 3 | | Sedanini alla crema di zucchine Filetto di platessa* gratinato Insalata verde e pomodori Pane e frutta fresca | Passato di verdura* con orzo Bocconcini di pollo al rosmarino Patate al vapore Pane integrale ½ porzione e frutta fresca |
| 4 | | Fusilli integrali al pomodoro Filetto di limanda* gratinato Insalata verde e mais Pane e frutta fresca | Penne al pesto Bocconcini di pollo alla salvia Insalata verde Pane integrale e frutta fresca |
| 5 | | Sedanini al pomodoro e ricotta Uova strapazzate Carote julienne Pane e frutta fresca | Pizza margherita Finocchi julienne Pane integrale ½ porzione e frutta fresca |
| 6 | | Sedanini all'olio Lenticchie in umido Carote julienne Pane e frutta fresca | Lasagne* al ragù di bovino Fagiolini* al vapore Pane integrale e frutta fresca |

Tutti i pasti vengono completati con frutta fresca di stagione e pane (**integrale il mercoledì**) non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale.

Per tutte le preparazioni verrà utilizzato esclusivamente sale iodato e olio extravergine d'oliva. Verranno proposti almeno quattro tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, pera, banana, albicocca, pesca, susina (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

PRODOTTI BIOLOGICI: pasta, passata di pomodoro, mela, orzo, pasta per lasagne all'uovo, riso, gnocchi, olio extra vergine di oliva per condimenti a crudo, farina di frumento e di mais, latte UHT, ricotta, misto d'uovo, legumi secchi (fagioli), carote, fagiolini surgelati, misto di verdure per minestrone surgelato e banane equo e solidali, yogurt.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 21/03/2025- Validato da: Servizio Dietistico di Area