



## menù estivo 2026

Scuola Primaria Don Milani – Comune di Bedizzole



|   | Lunedì                                                                                                               | Martedì                                                                                                                   | Mercoledì                                                                                                                | Giovedì                                                                                                          | Venerdì                                                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Ravioli ricotta e spinaci* all'olio<br>Asiago DOP<br>Carote julienne<br>Pane e frutta fresca                         | Fusilli integrali al pomodoro<br>Frittata al formaggio<br>Fagiolini* al vapore<br>Pane e frutta fresca                    | Sedanini all'olio<br>Fagioli cannellini all'olio e<br>prezzemolo<br>Insalata verde<br>Pane integrale e frutta fresca     | Passato di verdura* con orzo<br>Mini burger di merluzzo gratinati<br>Spinaci* gratinati<br>Pane e frutta fresca  | Insalata di riso al pesto, con<br>pomodoro fresco e mozzarella<br>Fusi di pollo al forno<br>Insalata verde e finocchi julienne<br>Pane e frutta fresca |
| 2 | Pizza margherita<br>Insalata verde<br>Pane ½ porzione e frutta fresca                                                | Sedanini al pomodoro<br>Uova strapazzate<br>Carote julienne<br>Pane e frutta fresca                                       | Fusilli all'olio<br>Mini burger di legumi al forno<br>Insalata verde e mais<br>Pane integrale e frutta fresca            | Gnocchi* al pomodoro<br>Filetto di platessa* gratinato<br>Fagiolini* al vapore<br>Pane e frutta fresca           | Penne integrali al ragù di bovino<br>Pomodori<br>Pane e frutta fresca                                                                                  |
| 3 | Fusilli integrali al pomodoro<br>Filetto di merluzzo* gratinato<br>Insalata verde e pomodori<br>Pane e frutta fresca | Sedanini all'olio<br>Piselli* in umido<br>Carote julienne<br>Pane e frutta fresca                                         | Passato di verdura* con orzo<br>Bocconcini di pollo al rosmarino<br>Patate al vapore<br>Pane integrale ½ porz e frutta   | Risotto allo zafferano<br>Frittata alle zucchine<br>Insalata verde<br>Pane e frutta fresca                       | Penne al pomodoro e ricotta<br>Primo sale<br>Spinaci* gratinati<br>Pane e frutta fresca                                                                |
| 4 | Risotto alle zucchine<br>Mini burger di merluzzo gratinati<br>Insalata verde e mais<br>Pane e frutta fresca          | Insalata di farro con pomodoro<br>fresco e mozzarella<br>Uova strapazzate<br>Fagiolini* al vapore<br>Pane e frutta fresca | Penne al pesto<br>Caciotta<br>Zucchine gratinate<br>Pane integrale e frutta fresca                                       | Ravioli ricotta e spinaci* all'olio<br>Mini burger di legumi al forno<br>Carote julienne<br>Pane e frutta fresca | Passato di verdura* con riso<br>Cotoletta di maiale impanata<br>Finocchi julienne<br>Pane e frutta fresca                                              |
| 5 | Pizza rossa<br>Mozzarella<br>Carote julienne<br>Pane ½ porzione e frutta fresca                                      | Sedanini al pesto<br>Filetto di platessa* gratinato<br>Pomodori<br>Pane e frutta fresca                                   | Penne integrali al pomodoro<br>e ricotta<br>Frittata al formaggio<br>Finocchi julienne<br>Pane integrale e frutta fresca | Risotto al Grana Padano DOP<br>Lenticchie in umido<br>Insalata verde<br>Pane e frutta fresca                     | Passato di verdura* con orzo<br>Fusi di pollo al forno<br>Patate al vapore<br>Pane ½ porzione e frutta fresca                                          |
| 6 | Sedanini al pesto<br>Piselli* in umido<br>Carote julienne<br>Pane e frutta fresca                                    | Gnocchi* al pomodoro<br>Filetto di merluzzo* gratinato<br>Insalata verde<br>Pane e frutta fresca                          | Lasagne* al ragù di bovino<br>Zucchine gratinate<br>Pane integrale e frutta fresca                                       | Passato di verdura* con farro<br>Primo sale<br>Insalata verde e mais<br>Pane e frutta fresca                     | Fusilli integrali al pomodoro<br>Uova strapazzate<br>Finocchi julienne<br>Pane e frutta fresca                                                         |

Tutti i pasti vengono completati con frutta fresca di stagione o mousse 100% frutta (massimo 1 volta a settimana) e pane (integrale il martedì) 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:

banana, mela, pesca, albicocca, susina e prugna (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

PRODOTTI BIOLOGICI: pasta, passata di pomodoro, mela, orzo, pasta per lasagne all'uovo, riso, gnocchi surgelati, 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

Per il vitto comune non è possibile garantire che i piatti siano privi di 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 dovuti a potenziali contaminazioni crociate durante la varie fasi del processo produttivo. In caso di **ALLERGIE** e/o **INTOLLERANZE** alimentari rivolgersi al referente Nutritional Service Specialist del Servizio Dietistico di Area di Markas. In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete.

\* **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 14/04/2026\_rev.1 – Validato da: Servizio Dietistico di Area