



Menù ESTIVO 2025/2026

Centro Scolastico Diocesano "Redemptoris Mater"



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (L) MOZZARELLA (L) POMODORO E BASILICO FRUTTA FRESCA	PASTA integrale POMODORO (G) (SE)(S) FRITTATA DI ZUCCHINE AL FORNO (U)(L) SPINACI AL VAPORE YOGURT BIO (L)	PIATTO UNICO: RISO CON VERDURE E SFORMATO DI LEGUMI (U)(SO) FRUTTA FRESCA	TROFIE (G) (SE)(S) AL PESTO(L) BOCCONCINI DORATI (G) INSALATA FRUTTA FRESCA	RAVIOLI (G) (SE)(S) BURRO (L) E SALVIA MERLUZZO AL FORNO (P) FAGIOLINI BUDINO (L) (GELATO DA MAGGIO)(L)(U)
2	PASTA integrale POMODORO OLIVE (G)(SE)(S) POLLO (G) AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA	RISOTTO ZAFFERANO LIMANDA (P) CON MELANZANE AL POMODORO FRUTTA FRESCA	GNOCCHETTI (G) SARDI CON CREMA DI ZUCCHINE POLPETTE DI CECI(U)(G)(SO) PISELLI(SO) FRUTTA FRESCA	MINISTRONE DI VERDURA CON CROSTINI(G)(SE)(S) STRACCHINO(L) POMODORI TORTA(G)(L)(U)(FS)	PASTA AL PESTO(G)(SE)(S)(L) POLPETTONE (G)(L)(U) alla genovese CAROTE JULIENNE YOGURT BIO (L)
3	PASTA OLIO (G)(SE)(S) BASTONCINI DI MERLUZZO al forno (P)(G) INSALATA E POMODORI FRUTTA FRESCA	PASTA PORTOFINO(G)(SE)(S)(L) SCALOPPINA LONZA AL LIMONE(G) PATATE AL FORNO FRUTTA FRESCA	LASAGNE (G)(U)(L) POMODORO/PESTO(L) INSALATA MISTA CON FAGIOLI CANNELLINI FRUTTA FRESCA	PASTA integrale (G) (SE)(S) AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO CAROTE JULIENNE BUDINO(L)	MINISTRA CON ORZO (G) FARINATA al forno INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA
4	CHICCHE (G)(L)(U) POMODORO INSALATA POMODORI MAIS FAGIOLINI CON UOVA SODE (U) FRUTTA FRESCA	PASTA CON OLIO (G)(SE)(S) POLLO AL LIMONE POMODORI FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON ORZO (G) SFORMATO DI MERLUZZO al forno(P)(G) PATATE AL FORNO	PASTA integrale PESTO(G)(SE)(S)(L) POLPETTE DI CARNE(U)(L) CAROTE PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA	PIATTO UNICO CON PIZZA ROSSA(G)(SE)(S)(FS) MOZZARELLA(L) INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato

Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

LEGENDA (P) PESCE (G) GLUTINE (L) LATTICINI (SE) SESAMO (S) SOIA (FS) FRUTTA A GUSCIO (U) UOVA Tutte le pietanze dei secondi piatti sono preparate al forno o vapore

Dussmann