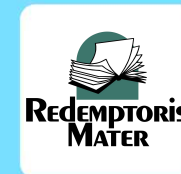




# Menù ESTIVO 2025/2026

## Centro Scolastico Diocesano "Redemptoris Mater"



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

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. **LEGGENDA (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**