



Menù Primavera/Estate A.S 2023/24 PRIMARIA



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

Sett.
dal 01/04
al 5/04

1°

FESTA

FESTA

Pastina in brodo di
carne
Bocconcini di
pollo cremosi
Purè di patate e
carote

Pasta olio e
parmigiano
Ovetto strapazzato
Insalata di finocchi

Pasta al pomodoro
Merluzzo in crosta di
mais
Cavolfiore al forno
gratinato



Sett.
dal 08/04
al 12/04

2°

Pasta in crema di
zucchine
Rotolo di frittata
Insalata mista c/ceci

Pastina in brodo
vegetale
Arrostito di tacchino
Contorno tricolore

Risotto allo
zafferano
Merluzzo gratinato
Verza croccante

Pasta integrale al
pomodoro
Panino con hamburger
di carne, salsa rossa e
insalata
Macedonia di frutta

Pasta olio e
parmigiano
Filetto di persico
in crosta di
nocciole
Fagiolini all'olio



Sett.
dal 15/04
al 19/04

3°

Spaghetti al pesto
Bocconcini di
merluzzo panati
con sesamo
Zucchine al forno

Passato di verdura
con lenticchie e
orzo
Pizza margherita
Carote filanger

Pinzimonio di
verdura
Lasagna al forno
Patate al forno

Pasta olio e
parmigiano
Polpette di pesce
Finocchi a julienne

Risotto al pomodoro
Cotoletta di pollo
Insalata



Sett.
dal 22/04
al 26/04

4°

Pastina in brodo di
carne
Spezzatino di carne
con patate

Pasta olio e parmigiano
Frittata del buongustaio
Insalata con frutta secca

**MENU'
TRICOLORE**

FESTA

Pasta al tonno
Muffin di verdura con
piselli
Carote filanger con mais



Sett.
dal 29/04
al 03/05

5°

Pasta in salsa rosa
Bocconcini di pollo
cremosi
Spinaci filanti

Pasta integrale al
pomodoro Filetto di
sogliola in crosta di mais e
frutta secca
Carote e piselli

FESTA

Pasta al ragù di carne
Sformato di patate
Pinzimonio di verdure

Pasta olio e parmigiano
Frittatina al forno
Insalata mista
Budino al cioccolato



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità



SETTIMANE

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI



Sett.
dal 06/05
al 10/05

1°



Risotto in c rema di
carote
Cotoletta di platessa
Insalata mista

Pasta al pesto
Frittatina al forno
Pinzimonio di verdure

Pastina in brodo di
carne
Arista di maiale
agli aromi
Patate al vapore

Pasta olio e
parmigiano
Spumini di fagioli
con salsa rossa
Finocchi a spicchi

Pasta alla pizzaiola
Polpettine di
carne in bianco
Erbette gratinate



Sett.
dal 13/05
al 17/05

2°



Pasta al pomodoro
Straccetti di pollo
panati con sesamo
Spinaci filanti

Pasta olio e parmigiano
Polpettone di tonno
con maionese vegetale
Carote a julienne

Passato di ceci con
pastina
Focaccia con bis di
formaggi
Insalata

**MENU'
SENZA
GLUTINE**

Pasta con pesto di
zucchine
Cotoletta di
tacchino
Finocchi al forno



Sett.
dal 20/05
al 24/05

3°



Pasta al pomodoro
fresco e basilico
Ovetto strapazzato
Insalata mista

Pasta al ragù di pesce
Hamburger vegetale
Fagiolini all'olio

Pasta all'olio e
parmigiano
Svizzera di carne
Carote filanger

Pasta al pesto rosso
Sogliola in crosta di
cereali
Zucchine al forno

Passato di verdura con
lenticchie e farro
Pizza margherita
Pomodori e mais



Sett.
dal 27/05
al 31/05

4°

Risotto in crema di
zucchine
Crocchette di fagioli
con maionese
vegetale
Carote a julienne

Pastina in brodo di carne
Arrosto di tacchino
Patate al forno
Macedonia di frutta

Pasta olio e parmigiano
Frittata del buongustaio
Insalata mista con frutta
secca

Pasta al ragù di carne
Muffin di verdura
Insalata di pomodori

Pasta in salsa rosa
Cotoletta di platessa
Melanzane gratinate



Sett.
dal 03/06
al 07/06

5°



Pasta olio e parmigiano
Merluzzo gratinato con
frutta secca
Zucchine trifolate

Pasta al pomodoro e
basilico
Bocconcini di pollo
cremosi
Carote filanger

Pinzimonio di
verdura
Ravioli burro e salvia
Patate al forno

Pasta all'ortolana
Scaloppina di maiale
al limone
Insalata con
pomodori e ceci

Risotto allo zafferano
Ricotta al forno
Insalata di cetrioli
Gelato



NOTA: Tutti i giorni sarà data frutta fresca e pane comune, 3 volte nell'arco delle settimane pane integrale. Il pesce è surgelato. Frutta e verdura possono variare rispetto al menu' per motivi di stagionalità e reperibilità