

MENU' SCOLASTICO DA LUNEDÌ 8 MAGGIO A VENERDÌ 30 GIUGNO

LUN LUN MON	MAR MAR TUE	MER MER WED	GIO JUE THU	VEN VEN FRI
8 MAG 5 GIU	9 MAG 6 GIU	10 MAG 7 GIU	11 MAG 8 GIU	12 MAG 9 GIU
FAGIOLINI SALTATI	CAROTE SALTATE ALLA CIPOLLA ROSSA	CAVOLFIORE ALL'OLIO EVO	INSALATA MISTA CON POMDOORI	RATATOUILLE DI VERDURE MISTE
SEDANINI AL RAGU' DI VERDURE 	ARISTA DI MAIALE AL FORNO  FRITTATA (RAA) 	RAVIOLI BIANCHI  TORTIGLIONI ALL'OLIO 	LASAGNE AL PESTO  LASAGNE AI PORRI (RAA) 	PENNE ALLA CREMA DI ZUCCHINE 
BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP UOVA SODE (RAA) 	PATATE AL FORNO 	FAGIOLI ALL'OLIO EVO 		TONNO ALL'OLIO D'OLIVA  CECI BIO ALL'OLIO EVO 
FRUTTA DI STAGIONE MADELEINE ALL'ALBICOCCA	FRUTTA DI STAGIONE CROSTATA ALL'ALBICOCCA	FRUTTA DI STAGIONE COMPOTE DI MELA 100% NAT	FRUTTA DI STAGIONE BUDINO ALLA VANIGLIA	FRUTTA DI STAGIONE CROSTATA AL CACAO
15 MAG 12 GIU	16 MAG 13 GIU	17 MAG 14 GIU	18 MAG 15 GIU	19 MAG 16 GIU
BIETOLA SALTATA	INSALATA MISTA CON POMODORI	FAGIOLINI SALTATI	RATATOUILLE DI VERDURE MISTE	ZUCCHINE TRIFOLATE
RAVIOLI AL POMODORO  PENNE AL POMODORO (RAA) 	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO  OMELETTE SOLO VEG 	CASERECCHE AL PESTO SICILIANO  CASERECCHE AI DATTERINI 	ROAST BEEF  TORTINO DI LEGUMI SOLO VEG 	RISO BIANCO 
FAGIOLI BIO ALL'OLIO EVO 	RISO BIANCO 	MOZZARELLA BIO LATTE ITA  UOVA SODE (RAA) 	PATATE ARROSTO 	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO  BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP 
FRUTTA DI STAGIONE BUDINO AL CIOCCOLATO	FRUTTA DI STAGIONE YOGURT VIPITENO	FRUTTA DI STAGIONE MADELEINE ALL'ALBICOCCA	FRUTTA DI STAGIONE COMPOTE DI MELA 100% NAT	FRUTTA DI STAGIONE YOGURT VIPITENO
22 MAG 19 GIU	23 MAG 20 GIU *	24 MAG 21 GIU	25 MAG 22 GIU	26 MAG 23 GIU **
INSALATA MISTA CON POMDOORI	SPINACI SALTATI	BROCCOLI AL VAPORE	FAGIOLINI VERDI	CAVOLFIORE SALTATO
RISOTTO AL POMODORO 	PENNE AL RAGU' TOSCANO  PENNE AL POMODORO SOLO VEG 	TORTIGLIONI ALLA CREMA DI PARMIGIANO  TORTIGLIONI ALL'OLIO (RAA)  CECI BIO ALL'OLIO EVO 	TACCHINO ARROSTO  FRITTATA SOLO VEG  PISELLI IN UMIDO 	PIZZA MARGHERITA 
PROSCIUTTO COTTO  FRITTATA (RAA) 	BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP  TONNO ALL'OLIO D'OLIVA (RAA) 	FRUTTA DI STAGIONE CROSTATA ALL'ALBICOCCA	FRUTTA DI STAGIONE COMPOTE DI MELA 100% NAT	RICOTTA DI LATTE VACCINO  OMELETTE (RAA) 
FRUTTA DI STAGIONE PLUM CAKE	FRUTTA DI STAGIONE MADELEINE ALL'ALBICOCCA			FRUTTA DI STAGIONE PLUM CAKE
29 MAG 26 GIU	30 MAG 27 GIU	31 MAG 28 GIU	1 GIU 29 GIU	2 GIU 30 GIU
FAGIOLINI AL VAPORE	ZUCCHINE TRIFOLATE 	INSALATA MISTA CON POMODORI 	RATATOUILLE DI VERDURE MISTE 	BIETOLA SALTATA 
MEZZE MANICHE AL POMODORO 	VITELLO TONNATO  OMELETTE SOLO VEG 	TORTELLINI ZUCCHINE E POMODORINI  RAVIOLI ZUCCHINE E POMODORINI  PASTA ZUCCHINE E POMODORINI (RAA)  TONNO ALL'OLIO D'OLIVA  FAGIOLI ALL'OLIO EVO 	HAMBURGER ALLA PIZZAIOLA  TORTINO DI LEGUMI SOLO VEG 	CELLENTANI AL RAGU' DI PLATESSA  CELLENTANI ALL'OLIO 
BOCCONCINI DI PARMIGIANO DOP UOVA ALL'OCCHIO DI BUE (RAA) 	RISO BIANCO 		PURE' DI PATATE 	STRACCHINO DA LATTE BIO  SGOMBRO ALL'OLIO D'OLIVA 
FRUTTA DI STAGIONE MADELEINE ALL'ALBICOCCA	FRUTTA DI STAGIONE COMPOTE DI MELA 100% NAT	FRUTTA DI STAGIONE CROSTATA AL CACAO	FRUTTA DI STAGIONE BUDINO AL CIOCCOLATO	FRUTTA DI STAGIONE YOGURT VIPITENO



- Pasta da grano duro BIO italiano con molteplici cotture espresse giornaliera
- Patate da agricoltura nazionale
- Riso Carnaroli e Vialone Nano italiano cotto sul momento
- Carni fresche, scelte e nazionali
- Legumi BIO nazionali, secchi, ammollati e cotti come da tradizione
- Latticini BIO da latte 100% italiano e di qualità
- Verdura e frutta fresca, selezionata e da agricoltura nazionale con frequenti consegne settimanali
- Yogurt prodotto da una latteria dell'Alto Adige
- Pane Toscano tradizionale da forno artigiano
- Prosciutto cotto nazionale senza aggiunte e prosciutto di Parma DOP di qualità
- Salse casalinghe prodotte giornalmente
- Presenza di Parmigiano Reggiano DOP, laddove previsto in abbinato al menù
- SOLO VEG è un'alternativa esclusiva per regimi alimentari VEGETARIANI preventivamente richiesta ai contatti preposti
- RAA è un'alternativa giornaliera per i regimi alimentari adattati autorizzati con certificazione 
- GLUTEN FREE ogni preparazione contenente glutine ha la sua regolare alternativa per i regimi certificati di CELIACHIA 
- * QUALORA I PIATTI STRETTAMENTE ESTIVI DOVESSERO COINCIDERE CON UN CLIMA NON CONGENIALE, LA CUCINA SI RISERVA DI SOSTITUIRILI CON PREPARAZIONI PIU' IDONEE AL CLIMA STESSO

* MAR 20 GIUGNO | **EVENTO PIC NIC** sarà realizzato un menù adatto alle esigenze logistiche

** VEN 23 GIUGNO | **MENU' ESOTICO** insalatona esotica, mezze maniche al pesto d'avocado, pollo al curry e lime, riso bianco basmati per il menù esotico saranno valutate alternative gradienti a seconda delle fasce d'età