

GIAVENO – scuole INFANZIA/PRIMARIE A.S. 2025-2026 MENU' ESTIVO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I°	<u>Pasta s/g al pomodoro e pesto s/g</u> <u>Tortino arcobaleno s/g</u> <u>Insalata verde</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Pasta s/g all'olio</u> <u>Robiola</u> <u>Insalata di pomodori</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Brodo vegetale con riso</u> <u>Coscia di pollo arrosto</u> <u>Patate prezzemolate (calde)</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Riso all'olio</u> <u>Hamburger di nasello s/g con maionese s/g</u> <u>Carote all'olio</u> <u>Pane s/g</u> <u>Yogurt</u> <u>Crackers s/g</u>	<u>Pasta s/g pomodoro e ricotta</u> <u>Lenticchie in umido</u> <u>Zucchine trifolate</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>
II°	<u>Pizza rossa s/g</u> <u>Mozzarella</u> <u>Insalata mista (verde e carote)</u> <u>Grissini s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Pasta s/g al pomodoro</u> <u>Farinata di ceci e patate s/g</u> <u>Pomodori e olive (1)</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Crema di cannellini e carote con crostini s/g</u> <u>Hamburger di vitello s/g</u> <u>Zucchine trifolate</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Riso al pomodoro</u> <u>Bastoncini di pesce s/g</u> <u>Carote julienne</u> <u>Pane s/g</u> <u>Melone</u> <u>Crackers s/g</u>	<u>Pasta s/g all'olio</u> <u>Tortino patate e zucchine s/g</u> <u>Fagiolini all'olio</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>
III°	<u>Pasta s/g al pesto</u> <u>Burger piselli e patate s/g</u> <u>Insalata mista (verde e carote)</u> <u>Pane s/g</u> <u>Budino creme caramel</u>	<u>Pasta s/g al pomodoro</u> <u>Primo sale</u> <u>Insalata di pomodori</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Riso al ragù di verdure (con poco pomodoro – caldo)</u> <u>Platessa dorata con mais</u> <u>Carote julienne</u> <u>Grissini s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Riso allo zafferano s/g</u> <u>Uovo sodo</u> <u>Tris di verdure (patate, carote, piselli)</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Passato di piselli con crostini s/g</u> <u>Arrosto di tacchino freddo + citronette olio e limone</u> <u>Zucchine all'olio</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>
IV°	<u>Pasta s/g pomodoro e melanzane</u> <u>Grana (2)</u> <u>Fagiolini all'olio</u> <u>Pane s/g</u> <u>Yogurt</u> <u>Crackers s/g</u>	<u>Pasta s/g al pesto di zucchine s/g</u> <u>Bocconcini di nasello s/g</u> <u>Carote julienne</u> <u>Grissini s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Pasta s/g alla ricotta</u> <u>Castellana s/g</u> <u>Insalata verde</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Vellutata di verdure con riso</u> <u>Straccetti di pollo dorati con mais</u> <u>Patate al forno</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>	<u>Riso all'olio</u> <u>Insalata fredda: ceci, carote cubetto, zucchine</u> <u>Insalata di pomodoro</u> <u>Pane s/g</u> <u>Frutta di stagione</u>

DIETA PRIVA DI: GLUTINE

(NON UTILIZZARE FARINA/PANGRATTATO IN NESSUNA PREPARAZIONE)
s/g= SENZA GLUTINE

(1)= olive solo per le scuole primarie e secondarie

(2)= N°1: pezzo da 40g per infanzia N°2: pezzi da 40g per primaria e secondaria

MENU' AGGIORNATO AL 07/07/25