

Sezione Primavera Maria Luigia

Primavera – Estate | Anno Scolastico 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA 29/04-03/05 27/05-31/05 24/06-28/06 22/07-26/07	Gnocchetti Sardi al pomodoro	Torta di riso*	Pasta all'olio EVO	Minestra Primavera*	Pasta al pesto
	Scaloppina di pollo	Prosciutto cotto	Arrosto di lonza	Pizza	Polpettone di patate e Prosciutto
	Insalata mista	Piselli in umido	Patate al forno		
	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Mousse di frutta	Budino
2 SETTIMANA 06/05-10/05 03/06-07/06 01/07-05/07	Pasta al ragù*	Minestra primavera*	Pasta al Pomodoro	Riso all'olio	Pasta al pesto
	Parmigiano	Spezzatino di pollo	Prosciutto cotto	Polpette di vitellone rosse al sugo*	Polpettone di tonno
	Insalata mista	Carote al burro	Insalata mista	Piselli in umido	Carote Julienne
	Gelato*	Yogurt	Frutta	Dolce	Frutta fresca
3 SETTIMANA 13/05-17/05 10/06-14/06 08/07-12/07	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù*	Pasta all'olio EVO	Minestra primavera	Pizza
	Polpettone di patate e prosciutto	Parmigiano	Bocconcini di pollo agli aromi	Crocchette di patate	Prosciutto cotto
	Insalata mista	Piselli in umido	Carote julienne	Insalata e pomodori	Tricolore di verdure
	Mousse di frutta	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Gelato*
4 SETTIMANA 20/05-24/05 17/06-21/06 15/07-19/07	Pasta all'olio EVO	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio EVO e parmigiano	Minestra primavera*	Pasta al pesto
	Pollo arrosto	Arrosto di lonza	Polpettone di patate e fagiolini	Cotoletta di pollo	Bastoncini di pesce*
	Piselli e carote*	Patate al forno*	Carote julienne	Pomodori	Insalata mista con carote
	Frutta fresca	Dolce	Frutta fresca	Mousse di frutta	Yogurt



I piatti contrassegnati da (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Ogni giorno sarà servita una porzione di pane semplice o integrale.

La frutta fresca varierà fra le seguenti tipologie seguendo la naturale stagionalità dei prodotti: banana, mela, pesca, albicocca, kiwi, pera, cocomero, melone, prugna, arance, clementine.

La verdura fresca varierà fra le differenti tipologie seguendo la naturale stagionalità dei prodotti mentre le verdure surgelate sono a lotta integrata.

ALIMENTI A KM ZERO: Pane, pizza/focaccia, pasta fresca ripiena.