



Menù **VEGETARIANO CON PESCE** - PRIMAVERA-ESTATE Scuole dell'INFANZIA e PRIMARIA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Riso olio e formaggio Frittata al pomodoro Carote* in tegame Frutta di stagione	Pasta all'ortolana e formaggio Filetti di halibut* gratinato Insalata di ceci Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione	Pizza margherita (pomodoro e mozzarella fiordilatte) Ricotta Zucchine trifolate Frutta di stagione
Martedì	Pasta al pomodoro fresco e formaggio Burger di merluzzo* Insalata mista Crostatina alla marmellata/ciambella	Pasta all'olio e formaggio Frittata al formaggio Piselli* alla fiorentina Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Uova sode Insalata di pomodori e cetrioli** Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale e formaggio Frittata trippata Piselli* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Insalata di farro (senza p.cotto) Stracchino Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro fresco e formaggio Legumi all'olio Zucchine in tegame Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette/burger di merluzzo* Spinaci/bietole* all'olio Frutta di stagione	Pasta in crema di zucchine e formaggio Polpette di legumi al forno Patate all'olio Frutta di stagione
Giovedì	Passato di piselli* con pastina e formaggio Frittata al forno Patate* arrosto Frutta di stagione	Pizza margherita (pomodoro e mozzarella fiordilatte) Stracchino Pinzimonio di verdure (2 varietà)** Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Frittata di zucchine Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Filetti di halibut* al gratin Insalata verde Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al pesto Parmigiano reggiano Pomodori all'olio Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia Uovo sodo Insalata verde Frutta di stagione	Passato di legumi con farro e formaggio Parmigiano reggiano Carote julienne ** Crostatina alla marmellata	Insalata di riso (senza p.cotto) Robiola Pomodori all'olio Frutta di stagione

**i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.*

*** i piatti contrassegnati con (**) devono essere somministrati con taglio sicuro come da linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo. Fonte Ministero della salute 2017*