



UNIONE LOMBARDA SORESINESE
MENU' SCOLASTICO PRIMAVERA ESTATE 2025-2026
MENU' PRIVO DI CARNE E PESCE
SCUOLA DI CASALMORANO E GENIVOLTA



	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	PASTA INTEGRALE AL POMODORO E BASILICO SFORMATO VEGETALE FAGIOLINI PANE FRUTTA	PASTA ZUCCHINE E ZAFFERANO FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE FRUTTA	PASTA INTEGRALE AL PESTO INSALATA CAPRESE PANE FRUTTA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE FRUTTA
MARTEDI'	RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA LEGUMI IN UMIDO INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA SFORMATO VEGETALE ZUCCHINE AL FORNO PANE INTEGRALE FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA DI ZUCCHINE FAGIOLINI PANE INTEGRALE FRUTTA	PASTA POMODORO E BASILICO CROCCHETTE DI LEGUMI POMODORI PANE INTEGRALE FRUTTA
MERCOLEDI'	PASTA AL PESTO E ZUCCHINE FRITTATA CON SPINACI CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA	PASTA ALL'ORTOLANA POLPETTE DI LEGUMI INSALATA E POMODORI PANE FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON FARRO/INSALATA FREDDA DI FARRO FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON ORZO/INSALATA FREDDA DI ORZO FRITTATA FAGIOLINI PANE FRUTTA
GIOVEDI'	RISOTTO AL POMODORO POLPETTE DI LEGUMI ZUCCHINE PANE FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON ORZO/INSALATA FREDDA DI ORZO FRITTATA FAGIOLINI PANE FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO TORTINO DI LEGUMI E ZUCCHINE CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA	PASTA OLIO E SALVIA TORTINO PATATE E CECI CAROTE COTTE PANE FRUTTA
VENERDI'	PASSATO DI VERDURA CON FARRO/INSALATA FREDDA DI FARRO FORMAGGIO INSALATA E POMODORI PANE FRUTTA	INSALATA MISTA CON MAIS PIZZA MARGHERITA PANE FRUTTA	PASTA OLIO E SALVIA SFORMATO VEGETALE INSALATA MISTA PANE FRUTTA	INSALATA MISTA CON MAIS PIZZA MARGHERITA PANE FRUTTA

NON utilizzare materie prime e NON somministrare preparazioni che contengano: CARNE E DERIVATI e PESCE E DERIVATI

*E' POSSIBILE SOMMINISTRARE TALI ALIMENTI / PREPARAZIONI SOLO QUALORA NON CONTENGANO STRUTTO (es. pane grattugiato o crostini ecc. vedi asterisco)

Frutta fresca di stagione: per la materna ore 10:00, per elementari dopo pranzo.

Pasta o riso in bianco al bisogno (dieta bianca massimo 3 giorni)

In tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente olio EVO

In tutte le preparazioni viene utilizzato esclusivamente sale iodato in quantità modica

Viene utilizzato esclusivamente pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina)