

Refezione scolastica del comune di MIRANO A.S. 2025-2026

MENU INVERNALE

Suole dell'infanzia e primarie

LATTO-OVO-VEGETARIANO



		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO			
1° SETTIMANA dal 16 a 20 MARZO 2026	LUN	Crema di cannellini con pastina	Formaggio Latteria	Insalata verde con cappuccio	Frutta	Pane	
	MAR	Lumachine all'olio	Legumi spadellati	Cavolfiore* gratinato	Frutta	Pane	
	MER	Vellutata di zucca con crostini	Legumi in umido	Patate al forno	Frutta	Pane Integrale	
	GIO	Risotto di patate	Uova strappazzate con ricotta	Carote Julienne	Frutta BIO	Pane	
	VEN	Pennette integrali Mammarosa	Formaggio	Finocchi julienne	Frutta	Pane	
2° SETTIMANA dal 23 al 27 MARZO 2026	LUN	Pasta all'olio	Frittata con patate	Spinaci *all'olio	Frutta	Pane	
	MAR	Sedanini al pomodoro	Formaggio Asiago	insalata verde con Fagioli	Frutta	Pane	
	MER	Riso all'olio	Legumi spadellati	Contorno tricolore a vapore (Carote*, Fagiolini*, Cavolfiore*)	Frutta	Pane	
	GIO	Cavolfiore*gratinato	Pasta pomodoro e piselli	Mouse di frutta Bio	Frutta	Pane	
	VEN	Crema del contadino (zucca, carote,cavolfiori*,spinaci*)	Formaggio	Patate al forno	Frutta BIO	Pane	
3° SETTIMANA dal 30 MARZO al 05 APRILE 2026	LUN	Fusilli integrali al pomodoro	Formaggio Stracchino	Carote e cappucci julienne	Frutta	Pane	
	MAR	Pasta al ragù di lenticchie	Frittata al forno	Carote*a vapore	Frutta BIO	Pane	
	MER	Riso alla Parmigiana	Legumi in umido	Finocchi julienne	Frutta	Pane	
	GIO						
	VEN						

PRODOTTI BIOLOGICI/DOP/IGP/KM 0
OFFERTI DAL COMUNE E DALLA DITTA SERIMI:

SONO PREVISTE LE SEGUENTI VARIAZIONI DI MENU' SU RICHIESTA SPECIFICA (allergie , intolleranze , motivi culturali):



PRODOTTI BIOLOGICI :
TUTTA LA VERDURA FRESCA E SURGELATA
AD ESCLUSIONE DEI LEGUMI
FRUTTA DI STAGIONE 1 VOLTA ALLA SETTIMANA

Menù ad esclusione di LATTE E DERIVATI: i piatti contenenti latte e/o derivati sono sostituiti da primi all'olio o alternativi (es. riso alla parmigiana con riso all'olio,pasta alpesto con pesto senza parmigiano,pizza con pizza solo pomodoro,ravioli con pasta all'olio.Nei secondi piatti: hamburger di manzo con hamburger di sola carne, petto di pollo al forno, frittatina al formaggio con frittata di solo uovo, hamburger di merluzzo con merluzzo al forno, pizza con petto di pollo.



PRODOTTI DOP:
PARMIGIANO REGGIANO/ ASIAGO
/CASATELLA TREVIGIANA

Menù ad esclusione di UOVA: le uova e i 2° piatti contenenti uova sono sostituiti da: hamburger di sola carne o petto di pollo, hamburger di merluzzo con merluzzo al forno.

Menù ad esclusione di POMODORO: i primi al pomodoro sono sostituiti da primi all'olio o "bianchi", i secondi sono sostituiti dagli stessi piatti senza pomodoro.

PRODOTTI A KM ZERO : PANE E PIZZA

Menù LACTO -OVO VEGETARIANO : la carne e il pesce saranno sostituiti a da legumi (due volte alla settimana), formaggio (due volte alla settimana) e uova (1 volta la settimana).

Menù "IN BIANCO" per indisposti: pasta o riso all'olio, petto di pollo o tacchino alla piastra, carote lessate.

Menù ad esclusione di GLUTINE : i primi sono sostituiti con pasta ,gnocchi, ravioli , pizza no glutine o riso ,i secondi piatti halibut al gratin con halibut al forno,hamburger con hamburger di sola carne, ; il pane con pane no glutine o gallette e il dolce bio con dolce no glutine.

* PRODOTTO SURGELATO