



Menù Primavera-Estate

		PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA	PANE
1 settimana dal 06 al 10 Aprile 2026	LUN	 FESTIVITA' PASQUALI 				
	MAR					
	MER	Risotto Primavera con verdura a pezzetti (pom, piselli, carote, zucchine)	Polpette di tacchino al forno	Zucchine al forno	Frutta	Pane integrale
	GIO	Carote julienne	Fettina di manzo alla pizzaiola con polenta / patate al vapore	Frutta	Panecioc	Pane
	VEN	Crema di cannellini con crostini	Mozzarella bio	Pomodori in insalata	Frutta	Pane
2° settimana dal 13 al 17 Aprile 2026	LUN	Lumachine alla Mammara (pomodoro e ricotta)	Filetto di merluzzo* al rosmarino	Insalata e mais	Frutta	Pane
	MAR	Fusilli integrali al pesto genovese	Fettina di pollo al limone	Carote e cappucci julienne	Frutta BIO	Pane
	MER	Sformato di verdure	Gnocchi al ragù di manzo	Frutta	Yogurt da bere	Pane
	GIO	Riso al burro	Uova strapazzate con ricotta	Pomodori e fagioli	Frutta	Pane
	VEN	Vellutata di verdure	Formaggio Stracchino	Patate al forno	Frutta	Pane
3° settimana dal 20 al 24 Aprile 2026	LUN	Farfalle alla contadina (crema di peperoni, zucchine, carote con besciamella)	Sovracoscia di pollo al forno	Insalata e ravanelli	Frutta	Pane
	MAR	Mezze penne all'olio	Filetto di merluzzo* al forno (inf.) Tonno sott'olio (prim)	Insalata di fagiolini*	Frutta	Pane
	MER	Lumachine al pomodoro e basilico	Svizzera di manzo	Carote e peperoni	Frutta BIO	Pane integrale
	GIO	Insalata di riso alla Mediterranea (peperoni, pom, olive nere, mais)	Frittata con formaggio	Pomodori in insalata	Frutta	Pane
	VEN	Crema di piselli *con pastina	Formaggio Latteria	Zucchine al al forno	Frutta	Pane
4° settimana dal 27 Aprile al 1 Maggio 2026	LUN	Caserecce alla ricotta	Frittata al forno	Insalata e pomodori	Frutta	Pane
	MAR	Vellutata di porri e carote	Fettina di tacchino agli aromi	Patate al forno	Frutta	Pane
	MER	Fusilli integrali al pomodoro (inf) Fusilli integrali al tonno (prim)	Insalata di ceci alla greca (ceci, pomodori, cetrioli, olive nere, mozzarella)	Carote julienne	Frutta	Pane
	GIO	Sedanini al burro	Tortino di merluzzo*	Insalata e mais	Frutta BIO	Pane integrale
	VEN	Zucchine al forno	Pennette pasticcate al ragù manzo	Frutta	Yogurt da bere	Pane
5° settimana dal 04 al 8 Maggio 2026	LUN	Gnocchi* al pesto genovese	Fettina di pollo agli aromi (rosmarino, salvia)	Spinaci all'olio*	Frutta	Pane
	MAR	Sedanini al pomodoro	Frittata con formaggio	Insalata con fagioli	Frutta	Pane
	MER	Verdura cruda (carote, peperoni, cetrioli)	Pizza margherita	Frutta	Yogurt da bere	Pane
	GIO	Vellutata di verdura	Svizzera di manzo	Patate a vapore	Frutta	Pane
	VEN	Riso alla parmigiana	Polpette di merluzzo*	Insalata con mais	Frutta BIO	Pane

PRODOTTI BIOLOGICI/DOP/IGP/KM 0

OFFERTI DAL COMUNE E DALLA DITTA SERIMI:



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



PRODOTTI DOP:
PARMIGGIANO REGGIANO/ ASIAGO
/CASATELLA TREVIGIANA

PRODOTTI A KM ZERO : PANE E PIZZA

★ **PRODOTTO SURGELATO**

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

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 alpestro 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.

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.

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.