



Menù a.s. 2024/2025 primavera-estate

dal 4 al 27 settembre e dal 31 marzo al 30 giugno (31 luglio per sez. primavera)

1° SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta alle verdure Stracchino Carote al vapore Merenda pomeriggio: Pane e marmellata	Coscette di pollo al forno Purè Verdura cruda Merenda pomeriggio: Cracker	Riso all'olio e grana Piselli Zucchine spadellate Merenda pomeriggio: Pane e cioccolato	Pasta al ragù Verdura cruda mista Yogurt Merenda pomeriggio: Banana	Crema di verdura con crostini Pesce al forno Verdura cruda Merenda pomeriggio: Biscotti
2° SETTIMANA				
Pasta con verdure Uova strapazzate Verdure spadellate Merenda pomeriggio: Pane e mela	Verdura cruda Pizza Margherita Yogurt Merenda pomeriggio: Biscotti	Pasta al pomodoro Fagioli agli aromi Verdura cruda Merenda pomeriggio: Pane e cioccolato	Bocconcini di pollo Patate al forno Verdura cruda Merenda pomeriggio: Biscotti	Crema di zucchine con riso Pesce al forno Finocchio al forno Merenda pomeriggio: Cracker
3° SETTIMANA				
Risotto con verdure di stagione Robiola Verdura cruda Merenda pomeriggio: Pane e mela	Pasta rossa con lenticchie Verdura cruda Dolce da forno Merenda pomeriggio: Frutta	Brodo di carne con pastina Petto di tacchino Patate all'olio e verdura Merenda pomeriggio: Pane e marmellata	Orzotto alle verdure Hamburger Verdura cruda Merenda pomeriggio: Banana	Polenta e merluzzo Verdura cruda Yogurt Merenda pomeriggio: Cracker
4° SETTIMANA				
Pasta al pomodoro Fagioli in rosso Verdura cotta Merenda pomeriggio: Pane e cioccolato	Minestra di erbe Macinato di carni bianche Patate al forno Merenda pomeriggio: Cracker	Pasta pasticciata Verdura cruda mista Yogurt Merenda pomeriggio: Pane e mela	Passato di verdura con farro Uova strapazzate Zucchine spadellate Merenda pomeriggio: Yogurt	Pasta integrale con verdure Pesce Verdura cruda mista Merenda pomeriggio: Biscotti

Il pasto è comprensivo di pane comune e acqua naturale. La frutta di stagione è prevista al mattino.

La cucina della scuola è dotata di forno a vapore, che consente una cottura povera di grassi, ideale nell'alimentazione dei bambini. La cucina utilizza pasta e riso provenienti da colture biologiche, privilegia frutta e verdura fresche e di stagione, cercando anche prodotti locali a km 0. Viene utilizzato solo olio extravergine di oliva, sia a crudo che per la cottura, mentre il burro fresco di montagna è previsto per i dolci e per mantecare i risotti. Non viene usato il dado alimentare e le pietanze vengono insaporite con erbe aromatiche.

Il menù scolastico viene adeguato per i bambini soggetti ad allergie e intolleranze, su presentazione di certificato medico.