

**ISTITUTO CULTURA E LINGUE MARCELLINE - QUADRONNO**  
**MENU' PRIMAVERA/ESTATE ANNO 2025**



il menù avrà inizio il 14 aprile con la 3<sup>a</sup> settimana di programmazione

1 settimana	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
	Ravioli* di magro olio e salvia	Riso olio e parmigiano	Pasta al pesto*	<b>PIATTO UNICO</b>	Pasta al pomodoro
	Nasello* gratinato	Sformato con lenticchie	Cotoletta di lonza* alla milanese	Pizza margherita	Frittata con porri
	Carote julienne	Zucchine* trifolate	Pomodori	Insalata di stagione	Insalata e carote julienne
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Gelato	Pane - Frutta
2 settimana	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
	Pasta olio e parmigiano	Pasta integrale al pomodoro	Riso all'olio	Gnocchi* al pomodoro e basilico	Pasta con pomodorini e zucchine*
	Mozzarella	Sformato di legumi	Bocconcini di tacchino* gratinati	Uova sode	Bastoncini di pesce*
	Pomodori	Zucchine* al forno	Carote julienne	Insalata di stagione	Spinaci* all'olio
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta
3 settimana	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
	Pasta integrale con crema di zucchine*	Pasta al pomodoro	<b>PIATTO UNICO</b>	Risotto alla parmigiana	Pasta al sugo di pomodoro con peperoni
	Pepite di merluzzo*	Sformato con lenticchie	Pizza margherita	Arrosto di tacchino* agli aromi	Frittata con zucchine*
	Pomodori	Fagiolini* all'olio	Insalata e carote julienne	Erbette* all'olio	Carote Julienne
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Gelato	Pane - Frutta	Pane - Frutta
4 settimana	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Ravioli* di magro olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta all'olio
	Primo sale	Tonno	Uova sode	Bocconcini di pollo* gratinati	Crocchette di ceci e carote*
	Fagiolini* all'olio	Pomodori	Cruditè di carote	Spinaci* all'olio	Insalata e carote julienne
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. E' fatto obbligo al personale di tenerla in luogo facilmente reperibile.

Legenda: \*prodotto surgelato/congelato all'origine Il pane è a basso contenuto di sodio (sale <1,7%). Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale e pane ai cereali. È previsto

Il pane è a basso contenuto di sodio (sale <1,7%). Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane con farina di grano tenero biologica

È previsto l'utilizzo ridotto di "solo sale iodato".

Come varietà di frutta sono proposte a rotazione: banane, mele, pere, susine, pesche, albicocche, anguria.