

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



1 settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Ravioli* di magro olio e salvia	Insalata di farro con verdure (pomodori, carote, zucchine)	Pasta al pesto*	PIATTO UNICO	Pasta al pomodoro
	Nasello* gratinato	Sformato con lenticchie rosse	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	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta olio e parmigiano	Pasta integrale al pomodoro	Barbarisotto (risotto alla barbabietola)	Gnocchi* al pomodoro e basilico	Pasta con pomodorini e zucchine*
	Mozzarella	Sformato di legumi	Bocconcini di tacchino* gratinati	Frittata di spinaci*	Bastoncini di pesce*
	Pomodori	Zucchine* al forno	Carote julienne	Finocchi crudi	Spinaci* all'olio
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta
3 settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta integrale con crema di zucchine*	Pasta al pomodoro	PIATTO UNICO	Risotto alla parmigiana	Pasta al sugo di pomodoro con peperoni
	Pepite di merluzzo*	Sformato di legumi	Pizza margherita	Arrosto di tacchino* agli aromi	Frittata con zucchine*
	Finocchi* gratinati	Fagiolini* all'olio	Insalata e carote julienne	Pomodori	Carote Julienne
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Gelato	Pane - Frutta	Pane - Frutta
4 settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta al pomodoro	Cous cous con verdure (pomodori, carote, zucchine)	Ravioli* di magro olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta all'olio
	Primo sale	Tonno	Frittata	Bocconcini di pollo* gratinati	Crocchette di ceci e carote*
	Fagiolini* all'olio	Pomodori	Crudità 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 l'utilizzo ridotto di "solo sale iodato". Come varietà di frutta sono proposte a rotazione: banane, mele, pere, susine, pesche, albicocche, anguria, meloni, kiwi.

