

ISTITUTO CULTURA E LINGUE MARCELLINE - QUADRONNO
MENU' PRIMAVERA/ESTATE ANNO 2026 INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA-LICEO



1 settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Risotto alla parmigiana	Cous cous con verdure (pomodori, carote, zucchine)	PIATTO UNICO	Pasta integrale al pomodoro	Pasta olio e parmigiano
	Uova strapazzate con pomodoro	Merluzzo* alla pizzaiola	Pizza margherita	Cotoletta di lonza* alla milanese	Sformato di legumi
	Finocchi gratinati*	Spinaci* all'olio	Insalata e carote julienne	Pomodori	Zucchine* al forno
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Gelato	Pane - Frutta	Pane - Frutta
2 settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta con crema di zucchine*	Pasta agli aromi	Pasta con melanzane e pomodoro	Riso all'olio	Pasta al pesto*
	Mozzarella	Bastoncini di pesce*	Uova strapazzate	Bocconcini di tacchino* al forno	Hummus di legumi
	Fagiolini* all'olio	Pomodori	Carote* all'olio	Insalata mista	Carote Julienne
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta
3 settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta integrale al sugo di peperoni e pomodoro	PIATTO UNICO	Pasta con crema di ceci	Riso all'olio e parmigiano	Insalata di riso con verdure (pomodori, carote, zucchine)
	Merluzzo* gratinato	Pizza margherita	1/2 porzione di formaggio^	Polpette di manzo* al pomodoro	Uova strapazzate
	Zucchine* trifolate	Pomodori	Fagiolini* all'olio	Insalata mista	Finocchi crudi
	Pane - Frutta	Pane - Gelato	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta
4 settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Gnocchi con crema di zucchine*	Barbarisotto (risotto alla barbabietola)	Malloreddus con pomodoro e ricotta	Ravioli di magro* olio e salvia	Orzotto al pomodoro
	Pollo* al forno	Primo sale	Frittata con porri	Sformato di legumi	Merluzzo* al limone
	Caponata di verdure* (melanzane, zucchine, peperoni)	Spinaci* all'olio	Carote* all'olio	Pomodori	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.