



MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2025-2026 - PRIMARIA TITO SPERI

PRIMA SETTIMANA		Alternativa	SECONDA SETTIMANA		Alternativa
	Menù			Menù	
Lunedì	Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia Frittata semplice Carote al vapore olio e rosmarino Pane/Pane integrale Frutta	Farinata di ceci con aromi	Lunedì	Pasta fredda al pesto Primosale Pinzimonio (carote e finocchi a bastoncino) Pane/Pane integrale Frutta	Affettato di tacchino
Mercoledì	Risotto allo zafferano Hamburger di vitellone Spinaci all'olio Pane/Pane integrale Frutta	Merluzzo gratinato	Mercoledì	Riso all'olio Cotoletta di pollo Fagiolini al vapore Pane/Pane integrale Frutta	Frittata semplice
Venerdì	Pasta fredda con tonno, pomodorini e piselli Mozzarella Insalata verde Pane/Pane integrale Frutta	Affettato di tacchino	Venerdì	Gnocchi al pomodoro Platessa panata Zucchine trifolate Pane/Pane integrale Frutta	Ceci al curry
TERZA SETTIMANA		Alternativa	QUARTA SETTIMANA		Alternativa
	Menù			Menù	
Lunedì	Spatzle all'olio e grana Scaloppina di tacchino agli aromi Fagiolini al vapore Pane/Pane integrale Frutta	Farinata di lenticchie con aromi	Lunedì	Pizza margherita (piatto unico) Carote al vapore olio e rosmarino Pane/Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Frittata semplice
Mercoledì	Pasta di farro fredda con pomodorini, zucchine e carote Stick di parmigiano (stag.12 mesi) Carote julienne Pane/Pane integrale Frutta	Affettato di tacchino	Mercoledì	Pasta fredda al pesto Affettato di tacchino Pomodori Pane/Pane integrale Frutta	Asiago
Venerdì	Pasta al pesto di zucchine Hamburger di salmone Spinaci all'olio Pane/Pane integrale Yogurt da bere	Hamburger vegano	Venerdì	Pasta all'olio e grana Halibut gratinato Zucchine trifolate Pane/Pane integrale Frutta	Petto di pollo olio e limone

Per la preparazione e il condimento dei piatti viene utilizzato sale fino/grosso di tipo iodato