

COMUNE DI CARNATE – NO MAIALE

MENU ESTIVO SECONDARIA DI PRIMO GRADO A.S. 2025/2026

SETTIMANE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^a 08/09 – 12/09 06/10 – 10/10 30/03 – 03/04 27/04 – 01/05 25/05 – 29/05	Gnocchi pomodoro e basilico Prosciutto di tacchino Spinaci * brasati Pane di semola Frutta fresca		Vellutata di ceci con pasta Cotoletta di pollo Insalata mista con pomodori Pane di semola integrale Gelato *		Pizza margherita Ricotta (1/2 porzione) Carote julienne Grissini Frutta fresca
2^a 15/09 – 19/09 13/10 – 17/10 06/04 – 10/04 04/05 – 08/05 01/06 – 05/06	Pasta panna e piselli * Frittata con FORMAGGIO Cetrioli e Pomodori Pane di semola Frutta fresca		Lasagne * al pesto Formaggio spalmabile Fagiolini * al vapore Pane di semola Frutta fresca		Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia Platessa * impanata Pomodori all'olio Pane di semola Frutta fresca
3^a 22/09 – 26/09 20/10 – 24/10 13/04 – 17/04 11/05 – 15/05	Pasta pomodoro e basilico Grana padano DOP Melanzane trifolate Pane di semola Frutta fresca		Pizza margherita Primo sale (1/2 porzione) Carote julienne Grissini Frutta fresca		Velluta di fagioli cannellini con pasta Hamburger di merluzzo * con maionese vegana Insalata verde Pane integrale di semola Gelato *
4^a 29/09 – 03/10 27/10 – 31/10 20/04 – 24/04 18/05 – 22/05	Focaccia con Edamer Insalata verde Grissini Frutta fresca		Pasta all'olio Frittata al forno Carote julienne Pane di semola Frutta fresca		Riso alla caprese FORMAGGIO Fagiolini * Pane di semola Gelato *

I prodotti biologici sono indicati in rosso: uova pastorizzate, orzo perlato, riso, ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, carne bovina, suina, avicola, latte, olio evo, prosciutto cotto, asiago, mozzarella, ricotta, pomodori pelati polpa e passata, frutta (arance, mele, pere, kiwi, banane, clementini, limoni) e verdura (patate, carote, cipolla, cavolfiori, cavolo cappuccio, cetrioli, finocchi, insalata milano, sedano, melanzane, zucche, fagiolini, piselli, spinaci).

* Prodotti surgelati