

## Menu: Menù Scuola Primaria del Comune di Bovolone Vr - Pranzo

Primavera-estate 2024



	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
1	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Patate al forno Insalata mista Pane integrale <b>BIO</b> Frutta fresca	Pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Carote julienne Pane <b>BIO</b> Frutta fresca	Riso con zucchine Crocchette di *platessa e *merluzzo Fagiolini* al vapore Pane integrale <b>BIO</b> Frutta fresca	Pasta e fagioli Frittata al forno Pomodori Pane <b>BIO</b> Frutta fresca	Pasta al pesto Insalata di ceci e piselli Carote al vapore Pane <b>BIO</b> Frutta fresca
2	Pasta al pomodoro Formaggio robiola Zucchine prezzemolate Pane integrale <b>BIO</b> Frutta fresca	Risi e *bisi Polpette di pesce* Carote julienne Pane <b>BIO</b> Frutta fresca	Passato di verdure* con crostini Uova sode Patate al vapore Insalata mista Pane <b>BIO</b> Frutta fresca	Pasta con zucchine e basilico Merluzzo* al pomodoro Fagiolini* al vapore Pane integrale <b>BIO</b> Frutta fresca	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Fettina di tacchino al limone e rosmarino Cetrioli Pane <b>BIO</b> Frutta fresca
3	Riso con Monteveronese e basilico Omelette agli *spinaci Insalata mista Pane <b>BIO</b> Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Sovracosce di pollo al forno Patate al forno Carote prezzemolate Pane integrale <b>BIO</b> Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Polpette di *legumi al pomodoro Pomodori Frutta fresca Pane <b>BIO</b>	Riso con spedellata di carne (manzo) Fagiolini* al vapore Insalata verde Frutta fresca Pane integrale <b>BIO</b>	Pasta all'ortolana Filetto di platessa* al prezzemolo Zucchine trifolate Frutta fresca Pane <b>BIO</b>
4	Crema di zucchine e patate con crostini Arrosto di maiale al latte Pomodori Pane integrale <b>BIO</b> Frutta fresca	Pasta al ragù di pesce Uova strapazzate Insalata Pane <b>BIO</b> Frutta fresca	Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia Fagioli in umido Carote al vapore Pane <b>BIO</b> Frutta fresca	Pasta al pomodoro Fettina di tacchino al limone e rosmarino Fagiolini* al vapore Pane integrale <b>BIO</b> Frutta fresca	Riso con *piselli Polpette di verdure* Insalata mista Pane <b>BIO</b> Frutta fresca
5	Pasta al pomodoro e olive Polpette di pesce* Carote julienne Pane integrale <b>BIO</b> Frutta fresca	Pasta al pomodoro e origano Ceci al rosmarino Insalata verde Pane <b>BIO</b> Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Bocconcini di manzo agli aromi Fagiolini* al vapore Pane integrale <b>BIO</b> Frutta fresca	Pasta all'olio e basilico Frittata al forno Zucchine prezzemolate Frutta fresca Pane <b>BIO</b>	Crema di patate e sedano con pastina Formaggio Caciotta Pomodori e cetrioli Frutta fresca Pane <b>BIO</b>

PER LE CLASSI CON RIENTRI VIENE SERVITA LA PIZZA 1 VOLTA AL MESE E 1 VOLTA AL MESE TORTA DA FORNO PER TUTTI GLI UTENTI. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Per i primi piatti a gradimento c'è a disposizione il formaggio grattugiato Parmigiano Reggiano 5gr. \*Materia prima congelata e/o surgelata all'origine **BIO** Prodotto e/o piatto biologico