

MENU ESTIVO 2026 PISCINA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	<p>Pizza rossa Caprese</p> <p>grissini Budino al cacao</p>	<p>Pasta olio e Parmigiano</p> <p>Merluzzo gratinato*</p> <p>Insalata verde e carote</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Pasta pomodoro e basilico</p> <p>Frittata di patate</p> <p>Piselli all'olio*</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Pasta al pesto</p> <p>Rustichella di pollo dorata con corn flakes</p> <p>Insalata di pomodori</p> <p>Pane integrale</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Prosciutto cotto</p> <p>Carote all'olio*</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>
2° SETTIMANA	<p>Pasta alle melanzane</p> <p>Formaggio spalmabile</p> <p>Fagiolini* all'olio</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Pasta olio e salvia(in foglia</p> <p>Tris di lenticchie, piselli e carote</p> <p>Insalata di pomodori</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Pasta al pesto</p> <p>Tortino di zucchine e patate</p> <p>Piselli in umido*</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Minestra primavera* con cereali (orzo o farro)</p> <p>Arrosto di tacchino freddo olio e limone</p> <p>Patate al forno</p> <p>Pane integrale</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Polpette di merluzzo*</p> <p>Carote all'olio*</p> <p>Pane</p> <p>Yogurt alla frutta</p>
3° SETTIMANA	<p>Crema di legumi con crostini</p> <p>Uovo sodo</p> <p>Insalata verde</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Pasta integrale al pomodoro</p> <p>Coscia di pollo al forno</p> <p>Scaloppina di pollo per l'infanzia</p> <p>Insalata di carote</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Pasta olio e Parmigiano</p> <p>Merluzzo gratinato*</p> <p>Zucchine all'olio</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Risotto alla campagnola*</p> <p>Castellana al forno</p> <p>Prosciutto cotto per l'infanzia</p> <p>Carote al forno</p> <p>Pane integrale</p> <p>Yogurt alla frutta</p>	<p>Pasta al ragù vegetale*</p> <p>Primo sale</p> <p>Piselli* all'olio</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>
4° SETTIMANA	<p>Passato di verdure* cereali (orzo o farro)</p> <p>Stracchino</p> <p>Patate al forno</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Lenticchie stufate al rosmarino</p> <p>Insalata verde</p> <p>Pane</p> <p>Budino al cioccolato</p>	<p>Pasta al sugo tricolore</p> <p>Frittata al parmigiano</p> <p>Piselli in umido*</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>	<p>Pasta olio e Parmigiano</p> <p>Arrosto di bovino</p> <p>Insalata di carote</p> <p>Pane integrale</p> <p>Frutta fresca</p>	<p>Risotto allo zafferano</p> <p>burger di merluzzo*</p> <p>Fagiolini all'olio*</p> <p>Pane</p> <p>Frutta di stagione</p>

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materia prima congelata/surgelata all'origine

AGG.01/04/2026

PRODOTTI 100% BIOLOGICI: UOVA – SUCCHI DI FRUTTA – YOGURT – LATTE – PASTA – BARRETTA DI CIOCCOLATO

PRODOTTI 50% BIOLOGICI: ORTOFRUTTA – ORZO E FARRO – RISO – FARINA – LEGUMI – CARNE BOVINA PRODOTTI 40% BIOLOGICI: OLIO EVO

PRODOTTI 30% BIOLOGICI: SALUMI – FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI – PASSATA DI POMODORO