



Menù **VEGETARIANO SENZA PESCE** - PRIMAVERA-ESTATE Scuole dell'INFANZIA e PRIMARIA

	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro fresco e formaggio Polpette di legumi al forno Insalata mista Frutta di stagione	Pasta all'ortolana e formaggio Mozzarella Insalata di ceci Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e formaggio Uova sode Insalata di pomodori e cetrioli Frutta di stagione	Pizza margherita (pomodoro e mozzarella fiordilatte) Ricotta Zucchine trifolate Frutta di stagione
Martedì	Riso olio e formaggio Frittata al pomodoro Carote* in tegame Crostata alla marmellata	Pasta al pomodoro fresco e formaggio Frittata al formaggio Piselli* alla fiorentina Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Mozzarella Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale e formaggio Frittata trippata Piselli* all'olio Frutta di stagione
Mercoledì	Insalata di farro (senza p.cotto) Stracchino Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Polpette di legumi al forno Zucchine in tegame Frutta di stagione	Pasta al pesto Sformato di verdure Spinaci/bietole* all'olio Frutta di stagione	Pasta in crema di zucchine e formaggio Polpette di legumi al forno Patate all'olio Frutta di stagione
Giovedì	Passato di piselli* con pastina e formaggio Sformato di verdure Patate* arrosto Frutta di stagione	Pizza margherita (pomodoro e mozzarella fiordilatte) Stracchino Pinzimonio di verdure (2 varietà) Frutta di stagione	Riso al pomodoro e formaggio Frittata di zucchine Fagiolini* all'olio Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Uovo sodo Insalata verde Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al pesto Parmigiano reggiano Pomodori all'olio Frutta di stagione	Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia Uovo sodo Insalata verde Frutta di stagione	Passato di legumi con farro e formaggio Polpette di legumi al forno Carote julienne (INFANZIA : carote lesse) Crostata alla marmellata	Insalata di riso (senza p.cotto) Stracchino Pomodori all'olio Frutta di stagione

**i piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.*