

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
31.03.25 05.05.25 09.06.25	Pasta integrale al pomodoro Polpette di legumi (con uova) Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta	Trofie (INF: Pasta) al pesto Bastoncini di merluzzo Zucchine alla julienne Frutta fresca	Riso all'olio Frittata di spinaci (con uova) Insalata verde BANANA	Pizza margherita (con pomodoro) Certosa Carote lesse Frutta fresca	Vellutata di zucchine con crostini Arrosto di tacchino Patate al forno Frutta fresca
07.04.25 12.05.25 16.06.25	Pasta al pesto Merluzzo mantecato alla ligure Carote alla julienne MELA GOLDEN MARLENE	Pasta all'olio Bocconcini di pollo dorati Pomodori (insalata se non disponibili) Frutta fresca	Minestra di verdure con orzo Casatella Patate lesse Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata di zucchine (con uova) Fagiolini in umido TORTA* 10/04 Menù Green Food Week	Riso alla parmigiana Polpette di cannellini e melanzane (con uova) Insalata mista BANANA 16/05 Menù Gluten Free
14.04.25 19.05.25 23.06.25	Pasta al ragù (con pomodoro) Frittata di patate (con uova) Zucchine trifolate Frutta fresca	Passato di verdure con legumi Pizza margherita (con pomodoro e mozzarella) Crudità di carote Yogurt alla frutta 15/04 Menù di Pasqua	Pasta integrale con pomodoro e ricotta Bocconcini di lonza agli aromi Purè di patate (con latte) Frutta fresca	Riso alla parmigiana Scaloppina di pollo al limone Pomodori Frutta fresca	Gnocchi (INF: Pasta) al pesto Merluzzo dorato Insalata mista Frutta fresca
21.04.25 26.05.25	Pasta all'olio Fusello di pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola (con pomodoro) Primo sale Fagiolini all'olio BANANA	Pasta alla Parodi (con pomodoro e pesto) Burger di legumi (con uova) Pomodori (insalata se non disponibili) Budino	Vellutata di verdure con crostini Lonza al forno Patate al forno Frutta fresca	Riso con sugo di lenticchie (con pomodoro) Polpette di pesce (con uova) Carote e zucchine alla julienne Frutta fresca
28.04.25 02.06.25	Lasagne al pomodoro Stracchino Fagiolini all'olio Frutta fresca	Insalata di riso (INF: Riso all'olio) Hamburger di manzo (con uova) Insalata mista MELA DELLA VAL DI NON	Pasta al pomodoro Merluzzo al forno Carote prezzemolate BANANA	Pasta al pesto Bocconcini di carne bianca al limone Pomodori (insalata se non disponibili) Frutta fresca	Pasta all'olio Polpettone alla ligure (con uova) Bietole olio e limone CROSTATA*

LEGENDA:



= PRODOTTO DOP;



= PRODOTTO IGP;



= PRODOTTO PROVENIENTE DAL MERCATO EQUO E SOLIDALE.

I PRODOTTI BIOLOGICI SONO INDICATI IN ROSSO NEL MENU.

NOTE:

Le torte sono confezionate presso il centro cottura CAMST di Vado Ligure, utilizzando ingredienti biologici (farina, burro, uova e confettura) e zucchero di canna del commercio equosolidale. Il basilico utilizzato è fresco a produzione biologica o controllata secondo stagionalità. Sui primi piatti di pasta viene servito formaggio parmigiano reggiano DOP. Il venerdì della seconda settimana verrà utilizzato olio DOP di provenienza ligure nelle preparazioni a crudo.

Le Albicocche di Valleggia ed il Pomodoro Cuore di Bue di Ceriale (PRODOTTI A FILIERA CORTA) verranno serviti secondo stagionalità. Il 20% del peso totale del pesce utilizzato è proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile. Il 15% del peso totale della carne utilizzata viene da produzione biologica.

L'aceto balsamico IGP è a disposizione come condimento presso i terminali scolastici. Prodotti a filiera corta: pane (servito ogni giorno - 1 volta a settimana sarà servito pane integrale - 2 volte al mese prodotto con farina bio) e focaccia (per cestini viaggio).

Il menù potrà subire delle variazioni in caso di scioperi, chiusure per emergenze, indisponibilità dei fornitori e altri eventi imprevisi.

All'infanzia vengono prima serviti il secondo piatto e il contorno rispetto al primo piatto (fatta eccezione per quando c'è la minestra), per garantire il corretto apporto di proteine e fibre ai piccoli utenti.