

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
31.03.25 05.05.25 09.06.25	Pasta alla pizzaiola (con pomodoro) Polpette di ceci (con uova , carote e patate) - Frutta fresca	Pasta al pesto Filetto di merluzzo dorato al forno Zucchine al verde Frutta fresca	Passato di verdure Pizza margherita (con pomodoro e certosa) - BANANA 	Riso all'olio Frittata di spinaci (con uova) Insalata verde Frutta fresca	Vellutata di zucchine con pastina Arrosti 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	Vellutata di carote con orzo Casatella Patate lesse Frutta fresca	Pasta al pomodoro Frittata di zucchine (con uova) Fagiolini all'olio Frutta fresca 10/04 Menù Green Food Week	Minestrina di verdure con pastina Polpette di cannellini e melanzane (con uova) - BANANA 
14.04.25 19.05.25 23.06.25	Pasta al pomodoro Frittata di patate (con uova) Zucchine trifolate Frutta fresca	Passato di verdure Pizza margherita (con pomodoro e certosa) - Frutta fresca 15/04 Menù di Pasqua	Pasta con pomodoro e ricotta Bocconcini di lonza agli aromi Carote al forno Frutta fresca	Riso alla parmigiana Straccetti di pollo al limone Pomodori Frutta fresca	Pasta al pesto Merluzzo dorato Insalata mista Frutta fresca
21.04.25 26.05.25	Pasta all'olio Coscia di pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Passato di verdure con farro Primosale Fagiolini all'olio BANANA 	Pasta alla Parodi (con pomodoro e pesto) Polpette di legumi (con uova , patate e carote) - Frutta fresca	Vellutata di zucchine con pastina Arrosti di lonza al forno Patate al forno Frutta fresca	Riso con sugo di lenticchie (con pomodoro) Polpette di pesce (con uova) Carote alla julienne Frutta fresca
28.04.25 02.06.25	Vellutata di carote con pastina Stracchino Fagiolini all'olio Frutta fresca	Riso al sugo di verdure (con pomodoro) Polpette di manzo (con uova) Carote prezzemolate MELA DELLA VAL DI NON 	Minestrina di verdure e legumi con orzo Merluzzo al forno Zucchine all'olio 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 , fagiolini e patate) - Frutta fresca

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 Cerialle (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 - 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 minestrina), per garantire il corretto apporto di proteine e fibre ai piccoli utenti.