

# Menù estivo a.s. 2018/2019 – bambini adulti

## Scuola primaria – Comune di Padova

### In vigore dal 29.04.2019 al 07.06.2019 con partenza dal lunedì della 3<sup>a</sup> settimana di menù



Agg.19/06/2018



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1<sup>a</sup> sett.</b> Dal 13.05.19 al 17.05.19	<b>Riso alle zucchine Tonno all'olio Insalata verde Pane/ frutta fresca</b>	<b>Lasagne alla pizzaiola Prosciutto cotto alta qualità Carote julienne Pane</b>	<b>Passato di verdure con orzo Hamburger di pollo con gli aromi Patate al forno Pane</b>	<b>Pasta fresca all'uovo al ragù di pesce Pomodori e olive Pane/ frutta fresca</b>	<b>Spaghetti al pomodoro e basilico Provolone dolce Fagiolini all'olio Pane/ frutta fresca</b>
<b>Merenda</b>	<b>Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini</b>	<b>Banana/mela</b>	<b>Biscotto a ridotto contenuto in zucchero (prodotto fresco)</b>	<b>Torta di carote (prodotto fresco)</b>	<b>Tè deteinato e crackers</b>
<b>2<sup>a</sup> sett.</b> Dal 20.05.19 al 24.05.19	<b>Farfalle al pesto genovese Filetto merluzzo/ limone Cappuccio julienne Pane/ frutta fresca</b>	<b>Bigoli al ragù di manzo Insalata Zucchine trifolate Pane/ frutta fresca o macedonia</b>	<b>Riso allo zafferano Lonza di maiale tonnata Pomodori Pane</b>	<b>Fusilli al tonno o fusilli freddi (pomodori, tonno, pesto di basilico) Bocconcini di mozzarella Piselli al tegame Pane/ frutta fresca</b>	<b>Pipe pomodoro e olive Uova sode Carote julienne Pane</b>
<b>Merenda</b>	<b>Budino al cioccolato (UHT)</b>	<b>Gelato o plum cakes (prodotto fresco)</b>	<b>Yogurt</b>	<b>Tè deteinato e crackers</b>	<b>Banana/ mela</b>
<b>3<sup>a</sup> sett.</b> Dal 29.04.19 al 03.05.19	<b>Sedanini con crema di zucchine Asiago Pomodori Pane/ frutta fresca</b>	<b>Riso agli spinaci Straccetti di manzo Cappuccio julienne Pane</b>	<b>Pinzimonio di carote Pizza margherita Pane/ frutta fresca</b>	<b>Caserecce al pesto di rucola Bocconcini di pollo panati (prodotto fresco dorato in forno) Bieta al forno Pane</b>	<b>Spaghetti pomodoro e basilico Polpette di pesce Insalata mista (iceberg e gentile) Pane/ frutta fresca</b>
<b>Merenda</b> Dal 27.05.19 al 31.05.19	<b>Schiacciata e succo di frutta senza zuccheri aggiunti</b>	<b>Banana/ mela</b>	<b>Gelato o torta al cioccolato (prodotto fresco)</b>	<b>Thè deteinato e grissini</b>	<b>Biscotto a ridotto contenuto di zucchero (prodotto fresco)</b>
<b>4<sup>a</sup> sett.</b> Dal 06.05.19 al 10.05.19	<b>Ravioli ricotta e spinaci alla mammarosa Piselli in tegame e pomodori Pane/ frutta fresca</b>	<b>Gnocchetti sardi alla norma Hamburger di manzo Carote julienne Pane/ frutta fresca o macedonia</b>	<b>Riso alla crema di peperoni gialli Uova sode Zucchine trifolate Pane</b>	<b>Mezze penne al pesto genovese Coscette di pollo al forno Insalata Pane</b>	<b>Caserecce al pomodoro Halibut gratinato Patate al forno Pane/ frutta fresca</b>
<b>Merenda</b> Dal 03.06.19 al 07.06.19	<b>Budino cream caramel (UHT)</b>	<b>Gelato o ventaglio di pasta sfoglia (prodotto fresco)</b>	<b>Banana/ mela</b>	<b>Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers</b>	<b>Yogurt da bere</b>

\*= in tali giornate deve essere previsto il 15% di pasta in bianco in aggiunta al menù.

(1)=nel caso le zucchine non fossero reperibili sostituire tale prodotto il mercoledì della 1<sup>a</sup> settimana ed il venerdì della 3<sup>a</sup> settimana con finocchi julienne e carote all'olio.

(2)= porri 40%, patate 30%, cavolfiore 30%.

Le preparazioni saranno prive di besciamella ad esclusione, se necessario, della ricetta "sugo alla mammarosa".



Olio extravergine di oliva  
Passata di pomodoro o pelati  
Legumi secchi  
Frutta  
Ortaggi freschi  
Crackers  
Succo di frutta



IGP  
Speck alto adige  
Mortadella bologna  
Bresaola della valtellina



Parmigiano Reggiano DOP  
Montasio DOP  
Asiago DOP  
Prosciutto cotto parma DOP  
Provolone della valpadana DOP



Banane