

PUNTO RISTORAZIONE MENÙ ESTIVO 2025/26

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA Comune di BELLINZAGO LOMBARDO

Da settembre 2025 al 31 Ottobre 2025 e dal 06 Aprile 2026

Menu in linea con le indicazioni regionali del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° settimana 01/05 sett25 29 sett/03 ott25 27/31ott25 13/17 apr26 11/15 mag26 08/12 giu26	<i>(piatto unico)</i> Pizza Margherita Insalata Pane integrale Frutta	Pasta al pesto Bocconcini di lonza dorati Zucchine Pane Frutta	Pasta all'olio Legumi in umido/insalata Pomodori Pane Frutta	Vellutata di verdura con orzo Petto di pollo al forno Patate Pane Frutta	Pasta al ragù di verdure Filetto di platessa dorato al forno Carote julienne Pane Frutta
2° settimana 08/12 sett25 06/10 ott25 20/24 apr26 18/22 mag26 15/19 giu26	Risotto alla parmigiana Polpettine di manzo al pomodoro Verdura Pane integrale Frutta	Spaghetti al pomodoro <i>(all'infanzia pasta corta)</i> Tortino uova e verdure Carote cotte Pane Frutta	Pasta alle melanzane Piselli in umido Insalata mista Pane Frutta	Lasagnetta al pesto <i>(piatto unico)</i> <i>all'infanzia pasta al</i> <i>pesto e bocc.mozzarella</i> Finocchi in insalata Pane Frutta	Pasta al sugo di verdura Bastoncini di nasello o merluzzo Carote alla julienne Pane Frutta
3° settimana 15/119 sett25 13/17 ott25 78apr/01mag26 25/29 mag26 22/26 giu26	Risotto alla milanese Frittata al naturale Erbette Pane integrale Frutta	Fusilli al pesto Lenticchie alla pizzaiola Fagiolini Pane Frutta	Farrotto al pomodoro Petto di pollo impanato Pomodori Pane Frutta	<i>(piatto unico)</i> Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Ravioli di magro alla salvia Tonno Carote julienne Pane Frutta
4° settimana 22/26 sett25 20/24 ott25 06/10 apr26 04/08 mag26 01/05 giu26	Spaghetti aglio e olio <i>(all'infanzia pasta corta)</i> Bocconcini di mozzarella Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta alla crema di zucchine Scaloppine di tacchino al parmigiano Spinaci Pane Frutta	Riso all'inglese Crocchette di cannellini Fagiolini Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata Misto di verdura cotta Pane Frutta	Risotto con piselli Bastoncini di nasello o merluzzo Zucchine agli aromi Pane Frutta

Dietista Dott.ssa Martina Mura



- Per la preparazione dei piatti è previsto l'utilizzo esclusivo di olio extravergine d'oliva e sale iodato
- Viene servito pane a ridotto contenuto di sale e viene servito dopo il primo piatto
- Si rispettano le grammature indicate nel documento di indirizzo 'Mangiar sano a scuola'
- Vengono proposte almeno 3 varietà diverse di frutta nell'arco della settimana, viene servita a metà mattina
- Sono presenti prodotti provenienti da coltivazione o allevamento biologico
- È servita acqua di rete