



Menu: Menù Scuola Primaria del Comune di Bovolone Vr - Pranzo
 Primavera-estate 2024

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche Patate al forno Insalata mista Pane integrale BIO Frutta fresca	Pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porzione Carote julienne Pane BIO Frutta fresca	Riso con zucchine Crocchette di *platessa e *merluzzo Fagiolini* al vapore Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta e fagioli Frittata al forno Pomodori Pane BIO Frutta fresca	Pasta al pesto Insalata di ceci e piselli Carote al vapore Pane BIO Frutta fresca
2	Pasta al pomodoro Formaggio robiola Zucchine prezzemolate Pane integrale BIO Frutta fresca	Risi e *bisi Polpette di pesce* Carote julienne Pane BIO Frutta fresca	Passato di verdure* con crostini Uova sode Patate al vapore Insalata mista Pane BIO Frutta fresca	Pasta con zucchine e basilico Merluzzo* al pomodoro Fagiolini* al vapore Pane integrale BIO Frutta fresca	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Fettina di tacchino al limone e rosmarino Cetrioli Pane BIO Frutta fresca
3	Riso con Monteveronese e basilico Omelette agli *spinaci Insalata mista Pane BIO Frutta fresca	Pastina in brodo vegetale Sovracosce di pollo al forno Patate al forno Carote prezzemolate Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Polpette di *legumi al pomodoro Pomodori Frutta fresca Pane BIO	Riso con spedellata di carne (manzo) Fagiolini* al vapore Insalata verde Frutta fresca Pane integrale BIO	Pasta all'ortolana Filetto di platessa* al prezzemolo Zucchine trifolate Frutta fresca Pane BIO
4	Crema di zucchine e patate con crostini Arrosto di maiale al latte Patate al forno Pomodori Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al ragù di pesce Uova strapazzate Insalata Pane BIO Frutta fresca	Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia Fagioli in umido Carote al vapore Pane BIO Frutta fresca	Pasta al pomodoro Fettina di tacchino al limone e rosmarino Fagiolini* al vapore Pane integrale BIO Frutta fresca	Riso con *piselli Polpette di verdure* Insalata mista Pane BIO Frutta fresca
5	Pasta al pomodoro e olive Polpette di pesce* Carote julienne Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta al pomodoro e origano Ceci al rosmarino Insalata verde Pane BIO Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Bocconcini di manzo agli aromi Fagiolini* al vapore Pane integrale BIO Frutta fresca	Pasta all'olio e basilico Frittata al forno Zucchine prezzemolate Frutta fresca Pane BIO	Crema di patate e sedano con pastina Formaggio Caciotta Patate al vapore Pomodori e cetrioli Frutta fresca Pane BIO

PER LE CLASSI CON RIENTRI VIENE SERVITA LA PIZZA 1 VOLTA AL MESE E 1 VOLTA AL MESE TORTA DA FORNO PER TUTTI GLI UTENTI. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Per i primi piatti a gradimento c'è a disposizione il formaggio grattugiato Parmigiano Reggiano 5gr. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine **BIO** Prodotto e/o piatto biologico