

TABELLA INVERNALE per la **SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ORIO AL SERIO**

A.S 2025-2026

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 23/27 FEBBRAIO	Pasta all'olio Evo Farinata di ceci* Insalata e mais Pane Frutta	Risotto allo zafferano Petto di pollo al latte Broccoli Pane Frutta	Pasta al pomodoro e pesto Mozzarella Spinaci* gratinati Pane Frutta	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Merluzzo* impanato Carote julienne Pane Frutta
Settimana 02/06 MARZO	Gnocchetti sardi al sugo di olive verdi Parmigiano Reggiano Dop Fagiolini* Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Brusciti di manzo Patate Pane Frutta	Riso all'inglese Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	Pasta al pesto Frittata al pomodoro Insalata Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Crocchette di pesce* Carote julienne Pane Frutta
Settimana 09/13 MARZO	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt	Pasta al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta	Risotto allo zafferano Crocchette vegetariane Lattughino Pane Frutta	Pasta all'olio evo Arrosto di tacchino Spinaci* Pane Frutta	Ravioli ricotta e spinaci Uovo sodo Finocchi julienne Pane Frutta
Settimana 16/20 MARZO	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli* e carote Pane Frutta	Minestra di orzo e patate Frittata al forno Spinaci* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Platessa* impanata Fagiolini* Pane Frutta	MENU' della FESTA del PAPA' Pasta al ragù Asiago DOP ½ porz. Lattughino Pane Frutta Torta al cacao	Pasta al pomodoro Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

I prodotti contrassegnati con *, a seconda della disponibilità stagionale, possono essere congelati o freschi.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 23/27 MARZO	Pasta al pomodoro e pesto Mozzarella Finocchi gratinati Pane Frutta	Risotto allo zafferano Petto di pollo al latte Broccoli Pane Frutta	Pasta all'olio Evo Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta	Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Crocchette vegetariane Insalata e mais Pane Frutta
Settimana 30 MARZO/03 APRILE	MENÙ di PASQUA <i>Tortelli ai piselli</i> <i>Cotoletta di pollo al forno</i> <i>Insalata, carote e mais</i> <i>Pane</i> <i>Frutta</i> <i>Colomba</i>	Fagiolini* Pizza margherita Pane Frutta Yogurt	Riso all'inglese Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	VACANZE PASQUA	VACANZE PASQUA
Settimana 06/10 APRILE	VACANZE PASQUA	VACANZE PASQUA	VACANZE PASQUA	Risotto alla parmigiana Uovo sodo Insalata e mais Pane Frutta	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli* e carote Pane Frutta
Settimana 13/17 APRILE	MENÙ DI PRIMAVERA <i>Risotto con crema di asparagi*</i> <i>Polpette di manzo</i> <i>Zucchine trifolate</i> <i>Pane</i> <i>Frutta</i>	Pasta all'olio Evo Farinata di ceci* Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette di pesce* Insalata Pane Frutta	Ravioli ricotta e spinaci Frittata al pomodoro Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro Asiago Dop Spinaci* gratinati Pane Frutta

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

I prodotti contrassegnati con *, a seconda della disponibilità stagionale, possono essere congelati o freschi.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI PATRONO	VENERDI
Settimana 20/24 APRILE	Pasta al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta	Risotto allo zafferano Mozzarella Lattughino Pane Frutta	Pasta all'olio evo Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Zucchine Pane Frutta		Fagiolini* Lasagne di carne Pane Frutta
Settimana 27 APRILE/01 MAGGIO	Risotto alla parmigiana Frittata al forno Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Petto di pollo al limone Fagiolini* Pane Frutta	Pizza margherita Pomodori Pane Frutta Yogurt	Pasta all'olio evo Insalata di merluzzo* Carote julienne Pane Frutta	FESTIVITA'
Settimana 04/08 MAGGIO	Gnocchetti sardi al sugo di olive verdi Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	Risotto zafferano e zucchine fresche Uovo sodo Pomodori Pane Frutta	Pasta al pesto Crocchette di pesce* Carote julienne Pane Frutta	MENÙ BERGAMASCO <i>Scarpinocc de Par</i> <i>Mozzarella ½ porz.</i> <i>Lattughino</i> <i>Pane</i> <i>Frutta</i>	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino Erbette* Pane Frutta
Settimana 11/15 MAGGIO	FESTA DELLA MAMMA Gnocchi al pesto Bastoncini di pesce* Zucchine trifolate Pane Frutta Crostata alla marmellata	Pasta al ragù di verdura Hamburger di manzo Pomodori Pane Frutta	Riso all'inglese Farinata di ceci* Insalata e mais Pane Frutta	Pasta al tonno Parmigiano Reggiano Carote julienne Pane Frutta	Pasta all'olio evo Frittata al pomodoro Fagiolini* Pane Frutta

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

I prodotti contrassegnati con *, a seconda della disponibilità stagionale, possono essere congelati o freschi.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Settimana 18/22 MAGGIO	Pasta al pomodoro e pesto Tonno all'olio d'oliva Carote julienne Pane Frutta	Raviolini agli spinaci Frittata alle zucchine Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio evo Crocchette vegetariane Pomodori Pane Frutta	Risotto allo zafferano Bocconcini di pollo Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al ragù di verdura Asiago DOP Zucchine gratinate Pane Frutta
Settimana 25/29 MAGGIO	Riso all'inglese Lenticchie in umido Carote al vapore Pane Frutta	Gnocchetti sardi al pesto di zucchine Petto di pollo al limone Erbette* Pane Frutta	Pasta al sugo di melanzane Mozzarella Insalata Pane Frutta	Riso al pomodoro Crocchette di pesce* Pomodori Pane Frutta	Pasta all'olio evo Frittata al forno Fagiolini* Pane Frutta
Settimana 01 /05 GIUGNO	PONTE	FESTIVITA'	Risotto zafferano e zucchine Polpette di manzo Fagiolini* Pane Frutta	MENÙ DI FINE ANNO <i>Pomodori</i> <i>Pizza margherita</i> <i>Pane</i> <i>Frutta</i> <i>Gelato*</i>	Pasta al pesto Farinata di ceci* Insalata e mais Pane Frutta
8 GIUGNO	Gnocchetti sardi al tonno Parmigiano Reggiano Pomodori Pane Frutta				

La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)

I prodotti contrassegnati con *, a seconda della disponibilità stagionale, possono essere congelati o freschi.