

MENU' ESTIVO VAPRIO 2026-27

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Settimana 1				
PASTA INTEGRALE AL POMODORO E PEPERONI ASIAGO CAROTE COTTE PANE	RISO ALL'OLIO FILETE' DI MERLUZZO GRATINATO FAGIOLINI PANE INTEGRALE GELATO	POMODORI E MAIS LASAGNE ALLA BOLOGNESE PANE	PASTA AL TONNO LIMONE E PREZZEMOLO PETTO DI POLLO AL FORNO INSALATA PANE INTEGRALE	PASTA AL PESTO FRITTATA DORATA POMODORI PANE
<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>
Settimana 2				
RISOTTO AL POMODORO UOVA STRAPAZZATE ERBETTE GRATINATE PANE	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE LONZA AGLI AROMI INSALATA DI POMODORI E CECI PANE INTEGRALE	PASTA AL POMODORO E BASILICO PLATESSA IMPANATA AL FORNO FAGIOLINI PANE	GNOCCHETTI AL PESTO BURGER VEGETARIANO CAROTE JULIENNE PANE INTEGRALE	TORTELLINI R.S. BURRO E SALVIA FORMAGGIO SPALMABILE INSALATA VERDE PANE
<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>
Settimana 3				
RISOTTO ALLA MILANESE MOZZARELLA PATATE PREZZEMOLATE PANE	PASTA CON CREMA DI LENTICCHIE STRACCETTI DI TACCHINO AL LIMONE INSALATA VERDE PANE INTEGRALE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA ROLLÉ DI UOVO E FORMAGGIO POMODORI PANE	INSALATA DI CAROTE E OLIVE PASTA INTEGRALE PASTICCIATA PANE INTEGRALE TORTA	PASTA POMODORO E OLIVE FILETE' DI MERLUZZO FAGIOLINI PANE
<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>	<i>Spuntino: FRUTTA</i>
Settimana 4				
PASTA INTEGRALE AL PESTO UOVA STRAPAZZATE CAROTE JULIENNE PANE	GNOCCHI AL POMODORO HAMBURGER DI MANZO FAGIOLINI PANE INTEGRALE	RISOTTO CON I PISELLI SOVRACCOSCE DI POLLO AL FORNO (PETTO DI POLLO PER MATERNA) POMODORI PANE	PASTA ALL'OLIO CROCCHETTE DI TROTA SALMONATA CAROTE AL VAPORE PANE INTEGRALE	INSALATA VERDE PIZZA MARGHERITA PANE

Derrate di provenienza biologica presenti in menù: pasta di semola, riso, frutta e verdura, olio evo, legumi, cereali, farina di mais e frumento, aceto di mele, pomodori pelati.

Le grammature sono in linea con le Linee Guida ATS presenti sul sito comunale.

La frutta viene servita a metà mattinata alternando tre varietà a settimana.

Nelle preparazioni per i condimenti a crudo vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Il pane è a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e viene servito a metà pasto.

Per info: mensa 0290966881 – ufficio scuola: 029094004+212