

SCUOLA PRIMARIA - SAN PIETRO

MENU ESTIVO 2026



	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA	QUINTA SETTIMANA	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
	27/04/2026	04/05/2026	11/05/2026	18/05/2026	25/05/2026	01/06/2026
LUNEDI'	Polenta Integrale al ragù di manzo Bio(1,9,16)	Pizza Bio Margherita (1,7,16)	Pasta BIO pesto di ceci e basilico(1,9,16)	Pizza Bio Margherita (1,7,16)	Gnocchi (*) al pomodoro (1,3,9,16)	Spaghetti pomodoroBio-basilico(1,9,16)
	Fagioli cannellini	Mozzarella Bio (mezza porz.) (7)	Ricotta Bio (7)	Affettato di tacchino (1/2 porz.)	Formaggio casatella DOP (7)	Nuggets di pesce al forno (1,4)
	Cappuccio Bio julienne	Insalata e carote Bio julienne	Cappuccio Bio julienne	Insalata e carote Bio julienne	Carote Bio all'olio	Carote Bio julienne
	Mela Bio	Yogurt BIO alla frutta (7)	Frutta di stagione Bio	Frutta di stagione Bio	Mela Bio	Frutta di stagione Bio



BUONE
VACANZE

	29/04/2026	06/05/2026	13/05/2026	20/05/2026	27/05/2026	03/06/2026
MERCOLEDI'	Pasta Bio e Grana Dop (1,7)	Gnocchetti sardiBio pomodoroBio(1,9,16)	Pasta Bio al pomodoro Bio (1,9,16)	PIATTO UNICO	PIATTO UNICO	Pizza Bio Margherita (1,7,16)
	Polpettone di carne Bio e verdure (1,3,7,9)	Hamburger di manzo BIO	Coscia di pollo Bio al forno	Insalata di pasta BIO alla mediterranea (1,4,7,15,16)	Pasta Bio al ragu' di manzo Bio (1,9,16)	Affettato di tacchino (1/2 porz.)
	Zucchine trifolate	Insalata e finocchi	Insalata e finocchi Bio	Insalata di stagione	Pomodori Bio e cetrioli (16)	Insalata e finocchio Bio julienne
	Frutta di stagione Bio	Frutta di stagione Bio	Banana Bio	Dolcetto a sorpresa (1,3,7)	Banana Bio	Banana Bio

FILETTO DI PESCE: VERRANNO ALTERNATI NASELLO, MERLUZZO, PALOMBO E PERSICO IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL MOMENTO		Dietista: dott.ssa Paola Zanco
INSALATA di STAGIONE: MIX DI INSALATA E RADICCHIO (ROSSO DI CHIOGGIA, LUSIA, VARIEGATO) BIO IGP DOP KM 0 E DA AGRICOLTURA SOCIALE LEGGE N 141/2015		Albo TSRM BLTVVI n° 096
CAPUCCIO, CAROTE E FINOCCHI BIO	FRUTTA BIO IN BASE ALLA STAGIONALIA'	
Sono evidenziati in grassetto gli alimenti contenenti allergeni come da Regolamento UE n 1169/2011.	(*) i prodotti potrebbero essere surgelati	
Frutta e verdura fresca alternate sulla base della disponibilità stagionale	Frutta e yogurt sarebbe preferibile consumarli nello spuntino pomeridiano	
Il menù è stato redatto seguendo le Linee Guida e facendo riferimento al Ricettario 2.0 della Regione Veneto		



