













COMUNE DI BOVISIO MASCIAGO

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2025/2026 - SCUOLA DELL'INFANZIA



Comune di Bovisio Masciago

IN VIGORE DALL'INIZIO DELL'ANNO SCOLASTICO SINO ALLA FINE DI OTTOBRE E DALLA TERZA SETTIMANA DI APRILE
SINO ALLA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---------------|---|---|--|---|---|
| I SETTIMANA | Carote ^{BIO} crude e 1/2 porzione di tonno Pizza margherita Frutta di stagione ^{BIO}  | Pasta ^{BIO} agli aromi Merluzzo* ^{MSC} gratinato Insalata ^{BIO} e pomodori ^{BIO} Frutta di stagione ^{BIO} | Insalata verde ^{BIO} 1/2 porzione di formaggio fresco Lasagne ^{BIO} al pesto  Frutta di stagione ^{BIO} | Pasta ^{BIO} alla vesuviana ^{BIO} Lonza ^{BIO} al limone  Fagiolini* ^{BIO} e carote* ^{BIO} Frutta di stagione ^{BIO} | Pomodori ^{BIO} Uova ^{BIO} strapazzate Riso ^{BIO} , prosciutto ^{AQ} e piselli* ^{BIO} Gelato ^{BIO} |
| II SETTIMANA | Pasta ^{BIO} olio ^{BIO} e grana ^{DOP} Merluzzo* ^{MSC} alla Livornese Spinaci* ^{BIO} Frutta di stagione ^{BIO} | Pasta ^{BIO} al pesto Pancake di ceci ^{BIO} Pomodori ^{BIO} e cetrioli ^{BIO}  Frutta di stagione ^{BIO} | Pasta ^{BIO} pomodoro ^{BIO} e ricotta ^{BIO} Frittata di patate* ^{BIO} Carote julienne ^{BIO} Gelato ^{BIO} | Pastina ^{BIO} in brodo vegetale 1/2 focaccia ^{BIO} prosciutto ^{AQ} e formaggio ^{DOP} Insalata ^{BIO} , carote ^{BIO} e mais ^{BIO} Frutta di stagione ^{BIO} | Crema di zucchine ^{BIO} con pasta integrale ^{BIO} Bocconcini di pollo ^{BIO}  Patate* ^{BIO} al forno Frutta di stagione ^{BIO} |
| III SETTIMANA | Ravioli di magro ^{BIO} agli aromi Frittata ^{BIO} con verdure ^{BIO}  Carote julienne ^{BIO} Frutta di stagione ^{BIO} | Passato di verdure* ^{BIO} ceci ^{BIO} e riso* ^{BIO} Arrostato di lonza ^{BIO} al latte ^{BIO} Patate* ^{BIO} arrosto Frutta di stagione ^{BIO} | Pasta integrale ^{BIO} al pomodoro ^{BIO} Mozzarella ^{BIO}  Pomodori ^{BIO} Frutta di stagione ^{BIO} | Zucchine ^{BIO} trifolate Pasta ^{BIO} pasticciata  Frutta di stagione ^{BIO} | Pasta ^{BIO} olio ^{BIO} e grana ^{DOP} Platessa* ^{MSC} impanata Insalata mista ^{BIO} Budino |
| IV SETTIMANA | Gnocchi ^{BIO} al pomodoro ^{BIO} Prosciutto cotto ^{AQ} Carote julienne ^{BIO} Frutta di stagione ^{BIO} | Pasta ^{BIO} allo zafferano Petto di pollo ^{BIO} dorato  Pomodori ^{BIO} Frutta di stagione ^{BIO} | Risotto ^{BIO} alle zucchine ^{BIO} Striscioline di totano* panate Insalata verde ^{BIO} Frutta di stagione ^{BIO} | Passato di verdure* ^{BIO} miste ^{BIO} legumi ^{BIO} e pasta ^{BIO} Arrostato di tacchino Zucchine ^{BIO} trifolate Frutta di stagione ^{BIO} | Trofie al pesto Uova ^{BIO} strapazzate  Fagiolini* ^{BIO} e patate* ^{BIO} Crostanti |

* I piatti potrebbero essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine

N.B. Nell'ottica di una gestione "green" del servizio, l'acqua viene servita in brocca

TIPOLOGIA DI PRODOTTI PREVISTI DA CAPITOLATO E OFFERTA TECNICA: BIOLOGICO (BIO): 100% pollo, 100% prodotti ortofruttili, 100% pelati, polpa/passata di pomodoro e legumi secchi o surgelati, 100% olio EVO, 100% uova, 100% yogurt, 100% pasta, 100% riso, 100% farine, 100% cereali e derivati, 95% prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), 90% pane e prodotti da forno, 60% prodotti lattiero caseari (escluso lo yogurt), 50% carne.

ORIGINE PROTETTA (DOP): 100% Grana Padano, Asiago. **ALTA QUALITA' (AQ):** 100% prosciutto cotto. **CERTIFICAZIONE MSC (MSC):** 100% pesca sostenibile merluzzo e platessa