

Menù Scuola Primaria Vicenza



04 MAR, 2026

Primavera/Estate 25

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1	Passato di Verdura con Crostini Formaggio Mozzarella Fagiolini all'olio EVO Mousse di Frutta Pane Comune	Pasta al Ragù di Pollo Zucchine gratinate Insalata Verde Yogurt alla Frutta Pane Integrale	Riso Primavera Uova Strapazzate Carote Julienne Frutta Fresca Pane Comune	Pasta al Pomodoro e Basilico Ceci in Umido Spinaci al tegame Frutta Fresca Pane Comune	Pasta al Pesto delicato Tonno sott'olio Pomodori Frutta Fresca Pane Comune
SETTIMANA 2	Pasta al Salmone Bieta all'olio EVO Insalata e Finocchio Julienne Frutta Fresca Pane Comune	Pizza Margherita Fagiolini al Tegame Insalata Verde Mousse di Frutta Pane Integrale	Riso al pomodoro Frittata al forno Cappuccio Julienne Frutta Fresca Pane Comune	Cosetta di Pollo al Forno Patate al Forno Pomodori Dolcetto Pane Comune	Pasta con Pomodorini e Origano Lenticchie in Umido Carote Julienne Yogurt alla Frutta Pane Comune
SETTIMANA 3	Pasta Mimosa (con uova) Misto di Verdure agli Aromi (carote e fagiolini) Insalata Verde Dolcetto Pane Comune	Bigoli al Pomodoro e Basilico Piselli al Tegame Carote Julienne Frutta Fresca Pane Comune	Passato di Verdura con Crostini Spezzatino di maiale Pomodori Frutta Fresca Pane Comune	Pasticcio di Ricotta e Pomodoro Spinaci all'olio EVO Cappuccio Julienne Yogurt alla Frutta Pane Comune	Riso alle Zucchine Merluzzo al Pomodoro Fagiolini all'olio EVO Mousse di Frutta Pane Integrale
SETTIMANA 4	Bocconcini di pollo Purè di Patate Insalata e Pomodori Mousse di Frutta Pane Integrale	Pasta al Ragù di Passera Bieta al limone Carote Julienne Yogurt alla Frutta Pane Comune	Pasticcio di Lasagne al forno Fagiolini al Tegame Cappuccio Julienne Frutta Fresca Pane Comune	Riso all'olio EVO e grana Fagioli all'Uccelletto Insalata e Carote julienne Frutta Fresca Pane Comune	Crema di Patate e Porri con Orzo Formaggio Stracchino Zucchine al tegame Frutta Fresca Pane Comune
SETTIMANA 5	Pasta al Ragù del Contadino (con lenticchie) Spinaci alla Parmigiana Cappuccio Julienne Yogurt alla Frutta Pane Integrale	Crema di Zucchine con Farro Arrosto di tacchino al forno Pomodori Frutta Fresca Pane Comune	Pasta fredda con Pomodori e Asiago Fagiolini al Tegame Finocchio Julienne Mousse di Frutta Pane Comune	Spaghetti al Sugo Vegetale Frittata al Forno Insalata Verde Frutta Fresca Pane Comune	Riso alla Milanese Merluzzo alla Vicentina Carote all'olio EVO Frutta Fresca Pane Comune

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto (ultima edizione). Sensibili ai principi della sana alimentazione e al modello di dieta mediterranea, proponiamo uno "yogurt gusto frutta" con un contenuto moderato di zuccheri (11-12g per 100g di prodotto). La scelta del dolce servito potrà variare tra "Plumcake variegato al cioccolato", "Ciambella allo yogurt", "Torta Margherita".