



Menu: Menù Scuola Primaria del Comune di Bovolone Vr - Pranzo Primavera/Estate 2026



Lunedì

Sett. 1
Pranzo
Pastina in brodo vegetale
Bocconcini di pollo alle erbe aromatiche
Patate al forno
Insalata mista
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Martedì

Pizza Margherita
Prosciutto cotto 1/2 porzione
Carote julienne
Pane **BIO**
Frutta fresca

Mercoledì

Riso con zucchine
Crocchette di *platessa e *merluzzo
Fagiolini* al vapore
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Giovedì

Pasta e fagioli
Frittata al forno
Pomodori
Pane **BIO**
Frutta fresca

Venerdì

Pasta al pesto
Insalata di ceci e piselli
Carote al vapore
Pane **BIO**
Frutta fresca

Sett. 2
Pranzo
Pasta al pomodoro
Formaggio robiola
Zucchine prezzemolate
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Risi e *bisi
Polpette di pesce*
Carote julienne
Pane **BIO**
Frutta fresca

Passato di verdure* con crostini
Uova sode
Patate al vapore
Insalata mista
Pane **BIO**
Frutta fresca

Pasta con zucchine e basilico
Merluzzo* al pomodoro
Fagiolini* al vapore
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico
Fettina di tacchino al limone e rosmarino
Cetrioli
Pane **BIO**
Frutta fresca

Sett. 3
Pranzo
Riso con Monteveronese e basilico
Omelette agli *spinaci
Insalata mista
Pane **BIO**
Frutta fresca

Pastina in brodo vegetale
Sovracosce di pollo al forno
Patate al forno
Carote prezzemolate
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Pasta integrale al pomodoro
Polpette di *legumi al pomodoro
Pomodori
Frutta fresca
Pane **BIO**

Riso con spedellata di carne (manzo)
Fagiolini* al vapore
Insalata verde
Frutta fresca
Pane integrale **BIO**

Pasta all'ortolana
Filetto di platessa* al prezzemolo
Zucchine trifolate
Frutta fresca
Pane **BIO**

Sett. 4
Pranzo
Crema di zucchine e patate con crostini
Arrostito di maiale al latte
Patate al forno
Pomodori
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Pasta al ragù di pesce
Uova strapazzate
Insalata
Pane **BIO**
Frutta fresca

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia
Fagioli in umido
Carote al vapore
Pane **BIO**
Frutta fresca

Pasta al pomodoro
Fettina di tacchino al limone e rosmarino
Fagiolini* al vapore
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Riso con *piselli
Polpette di verdure*
Insalata mista
Pane **BIO**
Frutta fresca

Sett. 5
Pranzo
Pasta al pomodoro e olive
Polpette di pesce*
Carote julienne
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Pasta al pomodoro e origano
Ceci al rosmarino
Insalata verde
Pane **BIO**
Frutta fresca

Risotto alla parmigiana
Bocconcini di manzo agli aromi
Fagiolini* al vapore
Pane integrale **BIO**
Frutta fresca

Pasta all'olio e basilico
Frittata al forno
Zucchine prezzemolate
Frutta fresca
Pane **BIO**

Crema di patate e sedano con pastina
Formaggio Caciotta
Patate al vapore
Pomodori e cetrioli
Frutta fresca
Pane **BIO**

PER LE CLASSI CON RIENTRI VIENE SERVITA LA PIZZA 1 VOLTA AL MESE E 1 VOLTA AL MESE TORTA DA FORNO PER TUTTI GLI UTENTI. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Per i primi piatti a gradimento c'è a disposizione il formaggio grattugiato Parmigiano Reggiano 5gr. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine
BIO Prodotto e/o piatto biologico