



## Menù Primavera-Estate a.s. 2025/2026

Comune di Desenzano del Garda

Scuola primaria LAINI



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì (C.A.G.)
1 22/09/25 - 26/09/25 20/10/25 - 24/10/25	Fusilli all'olio Lenticchie al pomodoro Insalata mista con mais Frutta fresca Pane	Pizza margherita Carote julienne Frutta fresca Pane ½ porz	Crema di carote con orzo integrale Cotoletta di pollo Zucchine trifolate Frutta fresca Pane integrale	Gnocchetti sardi al pesto Platessa gratinata Insalata verde Frutta fresca Pane	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane
2 29/09/25 - 03/10/25 27/10/25 - 31/10/25	Risotto allo zafferano Caprese (Mozzarella e Pomodori freschi) Frutta fresca Pane	Maccheroncini olio e parmigiano Frittata al formaggio Spinaci all'olio Frutta fresca Pane	Penne integrali al tonno Tortino di legumi e verdure Carote agli aromi Frutta fresca Pane integrale	Passato di verdure con farro Bocconcini di pollo con aromi Patate al forno Frutta fresca Pane	Gnocchi al pomodoro Totani gratinati Insalata e mais Frutta fresca Pane
3 06/10/25 - 10/10/25 03/11/25 - 07/11/25	Sedanini alla norma Cosce di pollo al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	Crema di verdure con crostini integrali Uova strapazzate Pomodori freschi Frutta fresca Pane	Pizza margherita Insalata verde Frutta fresca Pane integrale ½ porz	Maccheroncini al ragù di vitellone Lenticchie al pomodoro Carote julienne Frutta fresca Pane	Riso all'inglese Cotoletta di platessa Zucchine trifolate Frutta fresca Pane
4 13/10/25 - 17/10/25	Tagliatelle al pomodoro Primo sale Insalata mista Frutta fresca Pane	Risotto alle zucchine Tortino di cannellini e carote Pomodori freschi Frutta fresca Pane	Farfalle al ragù di verdure Bocconcini di merluzzo gratinati Tris di verdure al forno Frutta fresca Pane integrale	Raviolini ricotta e spinaci all'olio Scaloppine di pollo al forno Carote julienne Frutta fresca Pane	Crema di verdure e legumi con orzo integrale Frittata al forno con patate Spinaci all'olio Frutta fresca Pane

Il menù settimanale prevede:

1. la somministrazione di pane a basso contenuto di sale e non addizionato di grassi 2. l'utilizzo di sale iodato 3. La presenza di almeno tre tipologie differenti di frutta ogni settimana: banane, mele, pesca, albicocca, prugne 4. l'utilizzo di alimenti biologici 5. l'utilizzo di olio extra vergine di oliva

**Dussmann**