



MENÙ ESTIVO 2026 - SCUOLA PRIMARIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	RISOTTO AGLI ASPARAGI	COUS COUS	PIZZA MARGHERITA	PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE	PASTA AL PESTO ROSSO
	MOZZARELLINE	POLPETTINE DI CARNE BIANCA IN SALSA DI POMODORO	PROSCIUTTO COTTO	SFORMATO AGLI SPINACI	PESCIOLINI FINTI FRITTI
	INSALATA VERDE	PISELLI ALL'OLIO	POMODORI IN INSALATA	PATATE ALL'OLIO	INSALATA MISTA
2° SETTIMANA	PASTA E CECI	PASTA OLIO E PARMIGIANO	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA ALLA PIZZAIOLA	SPAGHETTI AL TONNO
	STRACCHINO	PESCE GRATINATO CON POMODORINI	HAMBURGER DI MANZO E MAIALE	POLLO PANATO AL FORNO	BURGER DI LENTICCHIE
	INSALATA VERDE	CAROTE FILANGÈ	VERDURE ROSTICCIAE	FAGIOLINI ALL'OLIO	INSALATA MISTA CON POMODORI
3° SETTIMANA	PASTA ALLE MELANZANE E POMODORO	PASTA OLIO E PARMIGIANO	COUS COUS	PIZZA MARGHERITA	PASTA AL PESTO
	GRANA PADANO	GATEAU DI PATATE	POLPETTINE DI CARNE BIANCA IN SALSA DI POMODORO	PROSCIUTTO COTTO	FILETTO DI PESCE GRATINATO
	INSALATA E CANNELLINI	FAGIOLINI ALL'OLIO	PISELLI ALL'OLIO	INSALATA MISTA	CAROTE FILANGÈ
4° SETTIMANA	PASTA INTEGRALE AL RAGÙ	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL POMODORO	PASTA AGLIO E OLIO	PASTA AL PESTO
	SFORMATO ALLE VERDURE	CROCCHETTE DI LENTICCHIE E ZUCCA	MOZZARELLINE	SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE	PESCE GRATINATO CON POMODORINI
	INSALATA CON FRUTTA SECCA	POMODORI	INSALATA MISTA	CAROTE PREZZEMOLATE	PISELLI ALL' OLIO



Per ulteriori informazioni consultare il sito:
www.seraristorazione.it

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti in essere. ❄️

Menù autorizzato dal Dipartimento di Sanità pubblica Unità Operativa Igiene Alimenti e Nutrizione (SC) Unità Operativa Igiene della Nutrizione (SS) dell'Azienda USL di Bologna