



# MENÙ ESTIVO 2026 - SCUOLA PRIMARIA

1° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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 ROSTICCIATE	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

**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. ❄️

Per ulteriori informazioni  
consultare il sito:  
[www.seraristorazione.it](http://www.seraristorazione.it)



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