

**MENU' SCOLASTICO COMUNE DI VALSAMOGGIA**  
**nidi (N) scuola dell'infanzia (I) e primarie (P)**

**A.S. 2024-25**



**NO CARNE**

giorni e settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda (solo N-I)
LUN	settimana 1  14/04/2025 - 18/04/2025 19/05/2025 - 23/05/2025 23/06/2025 - 27/06/2025	Pasta al pomodoro <b>BIO</b> e olive	Stracchino <b>BIO</b> <b>Burger vegetale</b> con panino al sesamo <b>BIO</b>	Misto crudo <b>BIO</b>	Gelato ***
MAR		Pasta olio <b>BIO</b> e parmigiano <b>DOP</b>	<b>Filetto di pesce gratinato MSC</b>	Insalata verde <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO/CES</b>
MER		Risotto estivo <b>BIO</b>		Carote prezzemolate <b>BIO</b> ***	Yogurt alla frutta <b>BIO</b>
GIO		Pasta all'ortolana con piselli <b>BIO</b>	Frittata zucchine e carote <b>BIO</b>	Spinaci olio <b>BIO</b> *** e parmig. <b>DOP</b>	Streghette
VEN		Pasta al pesto <b>BIO</b>	Polpette di pesce <b>MSC</b>	Pomodori <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO/CES</b>
LUN	settimana 2  21/04/2025 - 25/04/2025 26/05/2025 - 30/05/2025	Pasta alle verdure <b>BIO</b>	<b>Frittata con verdure BIO</b>	Carote al vapore <b>BIO</b> ***	Latte <b>BIO</b> e biscotti
MAR		Riso olio <b>BIO</b> e parmigiano <b>DOP</b>	Polpette di lenticchie alla pizzaiola	Insalata verde <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO/CES</b>
MER		Pasta al pesto di zucchine <b>BIO</b>	Crocchette di pesce <b>MSC</b>	Insalata mista con pomodori <b>BIO</b>	Crescenta <b>BIO</b>
GIO		Pizza margherita <b>BIO</b> (piatto unico)		Misto crudo <b>BIO</b> - bieta <b>BIO</b> *** al vapore	Yogurt alla frutta <b>BIO</b>
VEN		Pasta integrale pom. e basilico <b>BIO</b>	<b>Filetto di pesce gratinato MSC</b>	Pomodori <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO/CES</b>
LUN	settimana 3  28/04/2025 - 02/05/2025 02/06/2025 - 06/06/2025	Pasta integrale pom. e ricotta <b>BIO</b>	Mozzarella <b>BIO</b>	Insalata verde <b>BIO</b>	Yogurt alla frutta <b>BIO</b>
MAR		Farro in crema di erbette <b>BIO</b> ***	<b>Tonno (p-i) / pesce al vapore MSC (n)</b>	Misto crudo <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO/CES</b>
MER		Pasta olio <b>BIO</b> e parmigiano <b>DOP</b>	Crocchette di fagioli <b>BIO</b>	Zucchine profumate <b>BIO</b> ***	Torta casalinga <b>BIO</b>
GIO		<b>Lasagne al pomodoro</b>	<b>Formaggio</b>	Carote a filetti <b>BIO</b> o patate prezzemolate <b>BIO</b> ***	Frutta fresca <b>BIO/CES</b>
VEN		Gnocch. sardi al ragù di lenticchie <b>BIO</b>	Filetto di pesce gratinato <b>MSC</b>	Pomodori e origano <b>BIO</b>	Pizza rossa <b>BIO</b>
LUN	settimana 4  05/05/2025 - 09/05/2025 09/06/2025 - 13/06/2025	Pasta con zucchine e porri <b>BIO</b> ++	<b>Formaggio BIO</b>	Insalata mista <b>BIO</b> --	Yogurt alla frutta <b>BIO</b>
MAR		Pasta alla pizzaiola <b>BIO</b>	<b>Tonno (p-i) / formaggio BIO (n)</b>	Pomodori <b>BIO</b>	Latte <b>BIO</b> e biscotti
MER		Risotto <b>BIO</b> alla parmigiana	Burger di legumi <b>BIO</b>	Carote filanger <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO/CES</b>
GIO		Pasta al pesto delicato <b>BIO</b>	Sformato di patate <b>BIO</b>	Insalata verde <b>BIO</b>	Crakers <b>BIO</b>
VEN		Pasta alle melanzane <b>BIO</b> ++	Filetto di pesce in crosta di mais <b>MSC</b>	Bieta olio e limone <b>BIO</b> *** --	Frutta fresca <b>BIO/CES</b>
LUN	settimana 5  07/04/2025 - 11/04/2025 12/05/2025 - 16/05/2025 16/06/2025 - 20/06/2025	Riso <b>BIO</b> allo zafferano	Emmenthal	Pomodori <b>BIO</b>	Streghette
MAR		Pasta <b>BIO</b> al pesto trapanese	Filetto di pesce gratinato <b>MSC</b>	Misto crudo <b>BIO</b>	Ciambella al prof. di limone <b>BIO</b>
MER		Cous cous (olio extravergine d'oliva)	<b>Formaggio BIO</b>	Carote a filetti <b>BIO</b>	Frutta fresca <b>BIO/CES</b>
GIO		Pasta olio <b>BIO</b> e parmigiano <b>DOP</b>	Crocchette di ceci e zucchine <b>BIO</b>	Insalata verde <b>BIO</b>	Yogurt alla frutta <b>BIO</b>
VEN		<b>Pasta integrale al pomodoro BIO</b>	Frittata di spinaci <b>BIO</b>	Patate al forno <b>BIO</b> ***	Frutta fresca <b>BIO/CES</b>

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane - il giovedì pane integrale. NOTA: non vengono utilizzati prodotti confezionati precotti o prelavorati. LEGENDA: **BIO**= proveniente da agricoltura biologica;

**MSC**= proveniente da pesca ecosostenibile; **DOP** = denominazione di origine protetta; **CES**= proveniente da commercio equosolidale; **\*\*\***= prodotto potenzialmente surgelato

**++** - progetto "verdure a pranzo": nei piatti indicati è stata aumentata la quantità di verdura presente nella salsa del primo piatto diminuendo al contempo la quantità di verdura fornita come contorno.

Lo scopo è quello di far consumare maggiori quantità di verdura ai bambini e diminuire gli sprechi alimentari.