



Istituto San Giuseppe

Genesi
Ristorazione e servizi integrati



MENU' SEZIONE PRIMARIA

PRIMAVERA - ESTATE 2025

	I^ SETTIMANA	II^ SETTIMANA	III^ SETTIMANA	IV^ SETTIMANA
LUNEDI	Tortelloni olio e salvia	Pasta al pesto	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano
	Polpette al forno	Stracchino	Crocchette di pollo	Ricotta
	Insalata mista	Zucchine al forno*	Piselli* trifolati	Verdura cruda
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MARTEDI	Pasta con prosciutto e piselli	Pasta alla norma	Gramigna al ragu' bianco	Pasta alle olive
	Uova strapazzate	Cotoletta alla milanese	Mozzarella	Merluzzo* gratinato
	Patate al forno	Insalata mista	Verdura cruda	Carote *
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MERCOLEDI	Pasta al ragu' alla bolognese	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pizza margherita
	Mozzarella	Salsiccia	Uova	Prosciutto cotto
	Verdura cruda	Fagiolini* al vapore	Carote*	Fagiolini*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
GIOVEDI	Riso al pomodoro	Pizza margherita	Pasta al pesto siciliano	Pasta curcuma e zucchini
	Sovracoscia di pollo	Arrosti di tacchino freddo	Scaloppina di pollo	Hamburger di tacchino
	Fagiolini*	Carote al vapore*	Patate al forno	Piselli *
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
VENERDI	Pasta al salmone	Riso con zucchini	Orzo con verdure	Pasta al sugo di pesce
	Bastoncini di pesce	Pesce in crosta	Burger Vegetali	Flan alle verdure
	Verdura cruda	Verdura cruda	Finocchi lessi gratinati	Verdura cruda
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

* * i prodotti potrebbero essere surgelati;

IL PANE UTILIZZATO E' A BASSO CONTENUTO DI SODIO

IL SALE E' IODATO

Note di carattere generale comuni alle stagioni "autunno-inverno", "primavera-estate":

Le polpette \ polpettoni \ cotolette sono prodotti da noi preparati , così come le lavorazioni a base di pesce , di verdure e di legumi che possono differenziarsi nel rispetto della stagionalità.

La quantità di legumi all'interno dei piatti proposti con tali ingredienti segue le linee guida.

L'arrosto di tacchino, ove proposto, si tratta di fesa di tacchino da noi cotta e successivamente affettata

