



## Menu primavera/estate

Scuola Primaria - Comune di Rapallo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Riso allo zafferano	Ravioli* al pomodoro	Passato di verdura* con pasta	Pasta al pesto	Pasta all'olio extravergine
	Sformato* prosciutto e formaggio Tris di verdure^*	Formaggio (1/2 porz.) Fagiolini* al vapore	Cotoletta di lonza Patate* al forno	Platessa* gratinata Insalata	Arrosto di tacchino al forno Carote julienne
	Crostatina	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2	Pizza margherita	Pasta al burro	Crema di legumi con pasta	Riso al pomodoro	Pasta al pesto
	Prosciutto cotto (1/2 porz.) Fagiolini* al vapore	Sformato di verdura* Tris di verdure^*	Arrosto di tacchino freddo Insalata	Arrosto di lonza Carote* al vapore	Bastoncini di pesce* 65% Insalata di pomodori
	Frutta di stagione	Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3	Riso alla parmigiana	Passato di verdura* con crostini	Pasta al pesto	Pasta al ragù di bovino	Pasta all'olio extravergine
	Sformato di verdura* Spinaci* al vapore	Platessa* gratinata Insalata	Tortino* di legumi Insalata di pomodori	Formaggio (1/2 porz.) Carote* al vapore	Cotoletta di pollo Fagiolini* al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta
4	Pizza Margherita	Pasta al pesto	Riso al pomodoro	Pasta al burro	Crema di legumi con riso
	Prosciutto cotto (1/2 porz.) Carote julienne	Sformato* di verdura Insalata di pomodori	Polpette di bovino al forno Spinaci* al vapore	Bastoncini di pesce* 65% Insalata	Scaloppina di pollo alla pizzaiola Patate* sabbiose
	Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Tutti i pasti vengono completati con pane fresco.

BIO prodotto / piatto biologico

^\*Tris di verdure: broccoli, carote, fagiolini

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data:	Elaborato da:	Validato da:	Revisione:
23/02/2026	Servizio dietistico d'appalto	A.S.L. N° 4 Liguria 14/03/2023	5