



Menu: Menù Scuola Primaria del Comune di Tregnago - Pranzo
Primavera-Estate 2026



Lunedì

Sett. 1
Pranzo
Crema di carote con pastina
Sovracoscia di Pollo al forno
Patate al vapore
Pomodori
Pane
Frutta fresca

Martedì

Pasta al pomodoro e piselli*
Frittata al Grana Padano Dop
Zucchine trifolate
Pane
Frutta fresca

Mercoledì

Riso all'olio
Crocchette di *merluzzo
Cappuccino
Pane
Frutta fresca

Giovedì

Pizza margherita
Insalata mista
Fagiolini* al vapore
Pane
Frutta fresca

Sett. 2
Pranzo
Pasta al ragù di *pesce
Fagiolini* al vapore
Cappuccino
Pane
Frutta fresca

Passato di verdura con pastina
Cotoletta di pollo impanata al forno
Patate al vapore
Insalata
Pane
Frutta fresca

Risotto con zucchine
Uova strapazzate
Bieta* al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta integrale al pomodoro e origano
Ceci al rosmarino
Carote al vapore
Pane
Frutta fresca

Sett. 3
Pranzo
Pasta al pomodoro e piselli*
Frittata al Grana Padano Dop
Fagiolini* al vapore
Pane
Frutta fresca

Pasta al ragù di bovino
Spinaci* al burro
Cappuccino
Pane
Frutta fresca

Risotto alla parmigiana
Filetto di platessa* impanato al forno
Carote al vapore
Pane
Frutta fresca

Crema di zucchine con orzo
Bocconcini di pollo alle verdure
Patate al vapore
Pomodori
Pane
Frutta fresca

Sett. 4
Pranzo
Pasta pomodoro e ricotta
Zucchine al vapore
Pomodori
Pane
Frutta fresca

Passato di verdura con pastina
Polpette di carne bovina*
Patate al vapore
Insalata
Pane
Frutta fresca

Pasta al pomodoro e lenticchie
Uova strapazzate
Cappuccino
Pane
Frutta fresca

Pasta al pesto
Limanda* gratinata
Fagiolini* al vapore
Pane
Frutta fresca

Ai primi piatti viene aggiunto il formaggio grana padano DOP gr. 5. 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). 1 VOLTA AL MESE SARA' FORNITA TORTA previa comunicazione da parte della cucina *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine