



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



**Lunedì**

Sett. 1  
Pranzo  
Pasta al pomodoro  
Frittata al Grana Padano Dop  
Zucchine trifolate  
Pane  
Frutta fresca di stagione

**Martedì**

Riso all'olio  
Crocchette di \*merluzzo  
Spinaci\* al vapore  
Pane  
Frutta fresca di stagione

**Mercoledì**

Crema di carote con pastina  
Sovracoscia di Pollo al forno  
Patate al forno  
Pomodori  
Pane  
Frutta fresca di stagione

**Giovedì**

Pizza margherita  
Piselli\* al vapore  
Insalata mista  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Sett. 2  
Pranzo  
Pasta all'olio e grana  
Limanda\* gratinata  
Zucchine al forno  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Pasta integrale al ragù di bovino  
Fagiolini\* al vapore  
Insalata mista  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Passato di verdura con crostini  
Caprese (pomodoro e mozzarella)  
Patate al forno  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Pasta pomodoro e basilico  
Ceci al rosmarino  
Carote al vapore  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Sett. 3  
Pranzo  
Crema di carote con pastina  
Frittata alle zucchine  
Patate al forno  
Pomodori  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Pasta al pesto  
Cotoletta di pollo impanata al forno  
Spinaci\* al vapore  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Riso al pomodoro  
Filetto di platessa\* impanato al forno  
Fagiolini\* al vapore  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Pizza margherita  
Piselli\* al vapore  
Insalata mista  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Sett. 4  
Pranzo  
Pasta all'olio e grana  
Lenticchie in umido  
Carote al vapore  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro  
Prosciutto cotto  
Zucchine al vapore  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Pasta al pesto  
Limanda\* gratinata  
Fagiolini\* al vapore  
Pane  
Frutta fresca di stagione

Passato di verdura con crostini  
Scaloppine di tacchino al limone e prezzemolo  
Patate al forno  
Insalata  
Pane  
Frutta fresca di stagione

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