



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



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì
Sett. 1 Pranzo	Pasta al pomodoro Frittata al Grana Padano Dop Zucchine trifolate Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Crocchette di *merluzzo Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Crema di carote con pastina Sovracoscia di Pollo al forno Patate al forno Pomodori Pane Frutta fresca di stagione	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* gratinato 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