

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
30.03.26 04.05.26 08.06.26	Merluzzo (MSC)* mantecato alla ligure Zucchine all'olio Pasta all'olio aromatico Frutta fresca	<b>MENU' DI PASQUA (31.03.26)</b> Bocconcini di pollo dorati al forno Carote alla julienne Riso al sugo di lenticchie (con pomodoro e lenticchie) Frutta fresca	Crema di zucchine con crostini Primosale Purè di patate BANANA 	Polpette di cannellini e melanzane (con uova) Insalata Pasta al pesto con basilico  Torta	Frittata di zucchine (con uova) Carote prezzemolate Pasta integrale al pomodoro MELA GOLDEN MARLENE 
06.04.26 11.05.26 15.06.26	Fusello di pollo Patate al forno Pasta al pesto di zucchine Frutta fresca	Certosa Insalata Pizza marinara (con pomodoro) BANANA 	Bocconcini di lonza agli aromi Pomodori Pasta al pesto con basilico  Yogurt alla frutta	Plattessa impanata Fagiolini* Riso all'olio Frutta fresca	<b>MENU' GREEN FOOD (10.04.26)</b> <b>MENU' GLUTEN FREE (15.05.26)</b> Polpettone di verdure (con uova) Zucchine alla julienne Pasta integrale al sugo di verdure (con pomodoro) Frutta fresca
13.04.26 18.05.26 22.06.26	Minestrone alla ligure con farro Mozzarella Fagiolini* MELA DELLA VAL DI NON 	Burger di legumi Insalata mista Pasta al ragù (con pomodoro) Frutta fresca	Frittata di zucchine (con uova) Carote al forno Pasta all'olio BANANA 	Hamburger di manzo Insalata Pasta pomodoro e ricotta Frutta fresca	Sformato di merluzzo (MSC)* (con uova) Spinaci* gratinati Pasta al pesto con basilico  Crostata
20.04.26 25.05.26 29.06.26	Frittata di erbe* (con uova) Carote prezzemolate Riso al sugo di verdure (con pomodoro) BANANA 	Bastoncini di merluzzo (MSC)* Pomodori Pasta all'olio aromatico Polpa frutta	Minestra di verdure con crostini Bocconcini di pollo al limone Patate lesse Frutta fresca	Casatella Zucchine trifolate Lasagne (sfoglia*) al ragù (con pomodoro) Frutta fresca	Polpette di ceci Insalata Pasta al pesto di melanzane Frutta fresca
27.04.26 01.06.26	Polpette di legumi (con uova) Insalata Pasta al ragù (con pomodoro) Budino	Fusello di pollo al forno Carote julienne Pasta al pesto di basilico  MELA GOLDEN MARLENE 	Tortino di merluzzo (MSC)* Zucchine all'olio Riso al pomodoro Frutta fresca	Vellutata di verdure e legumi con pasta Arrostito di lonza Patate al forno Frutta fresca	Mozzarella Pomodori con olio EVO DOP ligure Pasta all'olio BANANA 

**LEGENDA:**

 = PRODOTTO DOP;  = PRODOTTO IGP;  = PRODOTTO PROVENIENTE DAL MERCATO EQUO E SOLIDALE. I PRODOTTI BIOLOGICI SONO INDICATI IN ROSSO NEL MENU MSC = PRODOTTO DA PESCA SOSTENIBILE \* = PRODOTTO SURGELATO SE NON DISPONIBILE FRESCO

**NOTE:**

Le torte e le crostate sono confezionate presso il centro cottura CAMST di Vado Ligure, utilizzando ingredienti biologici (farina, burro, uova e confettura) e zucchero di canna del commercio equosolidale. Il basilico utilizzato è fresco Genovese DOP secondo stagionalità.

Sui primi piatti di pasta viene servito Parmigiano reggiano DOP. Il venerdì della quinta settimana verrà utilizzato olio EVO di provenienza ligure nelle preparazioni a crudo.

Viene servita frutta fresca BIO secondo stagionalità.

Il pesce utilizzato è MSC. Il 50% del peso totale della carne bovina utilizzata viene da produzione biologica. Il 10% del peso totale della carne suina utilizzata viene da produzione biologica.

Il 20% del peso totale della carne avicola utilizzata viene da produzione biologica.

L'aceto balsamico IGP è a disposizione come condimento presso i terminali scolastici. Prodotti a filiera corta: pane (servito ogni giorno – 1 volta alla settimana verrà servito pane integrale - 2 volte al mese prodotto con farina bio) e focaccia (per cestini viaggio).

Il menù potrà subire delle variazioni in caso di scioperi, chiusure per emergenze, indisponibilità dei fornitori e altri eventi imprevisti.