

MENU' PRIMAVERILE ISTITUTO MARYMOUNT 2025 -26			SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA	
LUNEDI 30 marzo	MARTEDI 31	MERCOLEDI 1 aprile	GIOVEDI 2	VENERDI 3
Gnocchetti sardi <i>all'ortolana</i> Mozzarella di bufala <i>Pomodori al basilico</i> Pane casereccio <i>Frutta di stagione</i>	Fusilli <i>al pesto genovese</i> <i>Uova strapazzate</i> <i>Zucchine trifolate</i> Pane integrale <i>Frutta di stagione</i>			
LUNEDI 6	MARTEDI 7	MERCOLEDI 8	GIOVEDI 9	VENERDI 10
		Lasagna bolognese <i>Philadelphia</i> <i>Carote julienne</i> Pane casereccio <i>Frutta di stagione</i>	Mezze maniche in <i>salsa aurora</i> Arista al forno <i>Insalata mista</i> Pane integrale <i>Frutta di stagione</i>	Mezze penne al <i>burro</i> e parmigiano Bocconcini di platessa* in crosta di patate <i>Spinaci* all'agro</i> Pane casereccio <i>Frutta di stagione\Gelato</i>
LUNEDI 13	MARTEDI 14	MERCOLEDI 15 INTERNATIONAL HEALTH DAY	GIOVEDI 16	VENERDI 17
Mezzi rigatoni all'amatriciana Caciotta <i>Zucchine trifolate</i> Pane casereccio <i>Frutta di stagione</i>	Raviolini burro e salvia <i>Frittata con verdure</i> <i>Carote julienne</i> Pane integrale <i>Frutta di stagione</i>	<i>Insalata di farro con verdure</i> Cotoletta <i>Patate al forno</i> Pane integrale <i>Macedonia di frutta</i>	Fusilli al <i>pesto di basilico fresco</i> <i>Pollo alla cacciatora</i> <i>Pomodori al basilico</i> Pane casereccio <i>Frutta di stagione</i>	Sedanini con <i>zucchine</i> Crocchette di pesce <i>Broccoli</i> Pane integrale <i>Frutta di stagione\Budino ciocc.</i>
LUNEDI 20	MARTEDI 21	MERCOLEDI 22	GIOVEDI 23	VENERDI 24
Riso alle <i>verdure</i> <i>Frittata di patate</i> <i>Insalata di carote</i> Pane casereccio <i>Frutta di stagione</i>	Farfalle alla <i>ricotta</i> Bocconcini di lonza panati al forno <i>Spinaci* ripassati</i> Pane integrale\Fr. di stagione	Gnocchetti al ragù Asiago <i>Fagiolini* all'olio</i> Pane casereccio <i>Frutta di stagione</i>	Panino con hamburger Hamburger al piatto per infanzia <i>Patate al forno\Insalata mista</i> Pane integrale\Fr. Di stagione	Riso piselli e prosciutto Bastoncini di merluzzo* <i>Pomodori al basilico</i> Pane casereccio <i>Frutta di stagione\Gelato</i>
LUNEDI 27	MARTEDI 28	MERCOLEDI 29	GIOVEDI 30 MENU' TOSCANA	VENERDI 1 MAGGIO
Gnocchetti al <i>pomodoro</i> <i>Tortillas</i> <i>Broccoli</i> Pane casereccio <i>Frutta di stagione</i>	Risotto allo zafferano <i>Arrosto di tacchino</i> <i>Ratatouille di verdure</i> Pane integrale <i>Frutta di stagione</i>	Fusilli con <i>zucchine al basilico</i> Polpette di merluzzo al <i>limone</i> <i>Insalata di pomodori</i> Pane/ <i>Frutta di stagione</i>	<i>Pappa al pomodoro</i> Scottiglia maremmana <i>Fagioli all'uccelletto</i> Pane tipico <i>Frutta di stagione</i> Cantucci	

Approvato dalla Commissione Mensa dell'Istituto Marymount

*prodotto surgelato *prodotto biologico*

Calendario frutta di stagione: **MARZO-APRILE** mele, pere, arance, banane, kiwi; **MAGGIO-GIUGNO** mele, pere, albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, banane;

SETTEMBRE - OTTOBRE mele, pere, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva, banane; **OTTOBRE-NOVEMBRE-DICEMBRE** arance, clementine, mele, banane;

GENNAIO - FEBBRAIO arance, clementine, mele, pere, banane

MENU' PRIMAVERILE ISTITUTO MARYMOUNT 2025 -26				SCUOLA SECONDARIA 1° E 2° GRADO	
LUNEDI 30 marzo	MARTEDI 31	MERCOLEDI 1 aprile	GIOVEDI 2	VENERDI 3	
Gnocchetti sardi al pomodoro Mozzarella di bufala Pomodori al basilico Pane casereccio Frutta di stagione	Fusilli al pesto genovese Tortillas Zucchine trifolate Pane integrale Frutta di stagione				
LUNEDI 6	MARTEDI 7	MERCOLEDI 8	GIOVEDI 9	VENERDI 10	
		Lasagna bolognese Philadelphia Carote julienne Pane casereccio Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Arista al forno Insalata mista Pane integrale Frutta di stagione	Penne al burro e parmigiano Bocconcini di platessa* in crosta di patate Spinaci* all'agro Pane casereccio Frutta di stagione\Gelato	
LUNEDI 13	MARTEDI 14	MERCOLEDI 15 INTERNATIONAL HEALTH DAY	GIOVEDI 16	VENERDI 17	
Mezzi rigatoni all'amatriciana Caciotta Zucchine trifolate Pane casereccio Frutta di stagione	Ravioli burro e salvia Frittata Carote julienne Pane integrale Frutta di stagione	Insalata di farro con verdure Cotoletta Patate al forno Pane integrale Macedonia di frutta	Fusilli al pesto di basilico fresco Pollo alla cacciatora Pomodori al basilico Pane casereccio Frutta di stagione	Sedanini con zucchine Crocchette di pesce* Broccoli Pane integrale Frutta di stagione\Budino ciocc.	
LUNEDI 20	MARTEDI 21	MERCOLEDI 22	GIOVEDI 23	VENERDI 24	
Insalata di riso Frittata di patate Insalata di carote Pane casereccio Frutta di stagione	Farfalle alla ricotta Cotoletta di suino Spinaci* ripassati Pane integrale\Fr. di stagione	Gnocchetti al ragù Crostino al formaggio Fagiolini* all'olio Pane casereccio Frutta di stagione	Panino con hamburger Patate stick al forno Insalata mista Pane integrale Frutta di stagione	Riso con piselli e prosciutto Bastoncini di merluzzo* Pomodori al basilico Pane casereccio Frutta di stagione\Gelato	
LUNEDI 27	MARTEDI 28	MERCOLEDI 29	GIOVEDI 30 MENU' TOSCANA	VENERDI 1 MAGGIO	
Tortellini al pomodoro Uova strapazzate Broccoli Pane casereccio Frutta di stagione	Riso basmati Pollo al curry Verdure saltate Pane integrale Frutta di stagione	Fusilli con zucchine al basilico Polpette di merluzzo al limone Insalata di pomodori Pane/Frutta di stagione	Pappardelle al ragu' Scottiglia maremmana Fagioli all'uccelletto Pane tipico Frutta di stagione Cantucci		

Approvato dalla Commissione Mensa dell'Istituto Marymount

*prodotto surgelato **prodotto biologico**

Calendario frutta di stagione: **MARZO-APRILE** mele, pere, arance, banane, kiwi; **MAGGIO-GIUGNO** mele, pere, albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, banane; **SETTEMBRE - OTTOBRE** mele, pere, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva, banane; **OTTOBRE-NOVEMBRE-DICEMBRE** arance, clementine, mele, banane; **GENNAIO - FEBBRAIO** arance, clementine, mele, pere, banane
IN ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO SARA' POSSIBILE AVERE PASTA IN BIANCO O AL POMODORO