

Comune di Budrio - Menù Primavera-Estate - Scuola Secondaria
Anno scolastico 2024/2025

giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni
LUN	1	dal 23/09 al 27/09	Pizza margherita	Mortadella	Insalata mista
MAR			Pasta al pomodoro	Frittata al formaggio	Carote lesse
MER			Riso olio e parmigiano	Filetto di pesce olio e limone	Pomodori in insalata
GIO			Pasta al pesto	Bocconcini di pollo al forno	Verdura fresca di stagione
VEN			Pasta con vellutata al parmigiano	Crocchette di legumi	Salsa di verdure
LUN	2	dal 30/09 al 04/10	Pasta al pesto	Formaggio	Lenticchie in umido
MAR			Pasta al tonno	Sformato di verdure	Finocchi filanger
MER			Pasta integrale al pomodoro	Scaloppina/straccetti al limone	Insalata mista
GIO			Pasta olio e parmigiano	Polpette di pesce/Bastoncini	Verdura cotta
VEN			Riso alle verdure	Bocconcini/Svizzerà di tacchino	Carote a filetti e cavolo cappuccio
LUN	3	dal 02/09 al 06/09 dal 07/10 al 11/10	Pasta olio e parmigiano	Frittata al formaggio	Fagiolini all'olio
MAR			Pizza margherita	Prosciutto cotto	Verdura cruda
MER			Pasta all'uovo al ragù (p.unico)	Patate al forno	Verdura fresca di stagione
GIO			Riso ai piselli	Insalata caprese	-
VEN			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato	Verdura cotta
LUN	4	dal 09/09 al 13/09 dal 14/10 al 18/10	Pasta olio e parmigiano	Frittata	Verdura fresca di stagione
MAR			Pasta al ragù vegetale	Formaggio	Patate al forno
MER			Pasta pomodoro e basilico	Filetto di pesce al forno	Carote filanger
GIO			Risotto allo zafferano	Burger di lenticchie	Insalata verde
VEN			Pasta al pomodoro	Bocconcini di pollo gratinato	Spinaci all'olio
LUN	5	dal 16/09 al 20/09	Pasta al pomodoro	Pesciolini finti fritti	Carote filanger
MAR			Pasta ai formaggi	Farinata di ceci alle verdure	Insalata mista
MER			Pasta al pesto rosso	Formaggio	Patate arrosto
GIO			Riso alle zucchine	Polpette di bovino	Pomodori in insalata
VEN			Pasta olio e parmigiano	Tortino di verdura	Piselli

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane. I formati di pasta potrebbero subire delle modifiche per esigenze organizzative.