



SCUOLE DEL COMUNE DI VANZAGO
MENU' CENTRO ESTIVO
Anno Scolastico 2025 - 2026
In vigore dal 22 Giugno 2026 (2 ^ settimana)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta bio al pomodoro bio (1,7,9)	Pasta bio agli aromi (1,7)	Risotto bio allo zafferano (7)	Lasagne al pesto bio e formaggio (1,3,7,8)	Pasta bio alle melanzane (1,7,9)
Frittata bio alle erbe * bio (3,7)	Pollo bio al forno	Filetto di platessa * MSC impanato (1,3,4)	Carote bio prezzemolate	Cedri bio olio e aromi
Fagiolini* bio all'olio	Zucchine bio al forno	Insalata mista bio	Pane a km 0 (1)	Pomodori olio e aromi
Pane a km 0 (1)	Pane a km 0 (1)	Pane integrale a km 0 (1)	Pane a km 0 (1)	Pane a km 0 (1)
Fruita fresca bio	Fruita fresca bio	Gelato* (7)	Fruita fresca bio	Fruita fresca bio
Merenda: Grissini (1) + confettura	Merenda: Crostata (1,3,7)	Merenda: Yogurt (7)	Merenda: Gelato* (7)	Merenda: Focaccia (1)
Riso bio all'olio bio e parmigiano bio (7)	Pasta integrale bio al pomodoro (1,7,9)	Pizza km 0 (1,7)	Insalata di orzo bio con verdure fresche bio (1)	Pasta bio al pesto di zucchine bio e basilico bio (1,3,7,8)
Piselli* bio salati	Frittata bio alle verdure* bio (3,7)	½ porzione di mozzarella bio (7)	Cotoletta di lonza bio (1,3)	Limanda gratinata* (1,3,4)
Carote julienne bio	Insalata mista bio	Fagiolini* bio all'olio	Biete* all'olio bio aromatizzato/ Biete* all'olio bio e parmigiano	Pomodori bio in insalata
Pane a km 0 (1)	Pane integrale a km 0 (1)	Pane a km 0 (1)	Pane a km 0 (1)	Pane a km 0 (1)
Fruita fresca bio	Fruita fresca bio	Yogurt (7)	Fruita fresca bio	Fruita fresca bio
Merenda: Yogurt (7)	Merenda: Succo di frutta + biscotti (1,3,7)	Merenda: Gelato* (7)	Merenda: Plum Cake (1,3,5,6,7,8)	Merenda: Grissini (1) + confettura
Pasta integrale bio al pesto (1,3,7,8)	Pasta bio agli aromi (1,7)	Insalata di riso con verdure fresche bio	Gnocchetti sardi bio pomodoro e zucchine (1,7)	Pasta bio alle olive (1,7,9)
Hamburger di tacchino bio	Frittata al formaggio (3,7)	Caprese (7)	Merluzzo* MSC impanato (1,3,4)	Polpette di piselli* bio (1,3,7)
Spinaci* all'olio bio aromatizzato/ Spinaci* all'olio bio e parmigiano	Insalata fresca bio	(pomodoro e mozzarella)	Fagiolini* bio all'olio bio	Zucchine bio al forno
Pane a km 0 (1)	Pane a km 0 (1)	Torta (1,3,7)	Pane a km 0 (1)	Pane integrale a km 0 (1)
Fruita fresca bio	Fruita fresca bio	Merenda: Grissini (1) + confettura	Fruita fresca bio	Fruita fresca bio
Merenda: Budino (7)	Merenda: Yogurt (7)	Merenda: Gelato* (7)	Merenda: Gelato* (7)	Merenda: Schiacciata (1,3,5,6,7,8)
Pizza km 0 (1,7)	Pasta integrale bio al ragu' vegetale* (1,7,9)	Risotto al pomodoro (7,9)	Pasta bio allo zafferano (1,7)	Ravioli di magro bio agli aromi (1,3,7,12)
½ di formaggio ASIAGO DOP (7)	Pollo bio al limone bio (1,12)	Scaloppina di lonza agli aromi (1)	Platessa* MSC impanata (1,3,4)	Crochette di legumi (1,3,7)
Carote julienne bio	Insalata mista bio	Spinaci* all'olio bio aromatizzato/ Spinaci* all'olio bio e parmigiano	Zucchine bio al forno	Pomodori bio
Pane a km 0 (1)	Pane integrale a km 0 (1)	Pane a km 0 (1)	Pane a km 0 (1)	Pane a km 0 (1)
Fruita fresca bio	Fruita fresca bio	Budino (7)	Fruita fresca bio	Fruita fresca bio
Merenda: Yogurt (7)	Merenda: Plum Cake (1,3,5,6,7,8)	Merenda: Gelato* (7)	Merenda: Succo di frutta + biscotti (1,3,7)	Merenda: Focaccia (1)

***Ingrediente surgelato all'origine**

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato nel menù di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni A) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero B) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrare:

1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati;
9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Andiride solforosa e Solfiti > 10mg/kg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

“Si informano gli utenti che dopo le chiusure scolastiche per ponti o festività il menù riprenderà rispettando la cadenza della settimana ma con le portate previste nella giornata di lunedì a prescindere dal giorno di rientro.

Per gli utenti che necessitano di dieta in bianco la composizione del pasto prevederà le seguenti portate: pasta o riso in bianco, carne ai ferri o pesce a vapore o formaggio stagionato, contorno composto da carote o patate, mela o banana”