



Menù primavera-estate 2026-2027

ROCCA FRANCA

SETTIMANA DI RIFERIMENTO	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETT.	Pastina in brodo vegetale Hamburger di manzo ai ferri Piselli saltati Frutta di stagione	riso burro e salvia hamburger di manzo ai ferri insalata verde frutta di stagione	Conchiglie all'olio Frittata julienne Carote baby al vapore Banana equosoldale	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo MSC dorati Insalata verde e carote julienne Frutta di stagione
2° SETT.	Pennette al pomodoro Caciotta Insalata verde e pomodori Frutta di stagione	Tortelli ricotta e spinaci Burger di merluzzo MSC Carote julienne Banana equosoldale	Orzo al ragù vegetale Pepite di pollo dorate Cappucci verdi e viola Frutta di stagione	Mezzemaniche alla genovese Bocconcini di pollo agli aromi Piselli saltati Frutta stagione	Eliche all'olio Polpettone di legumi Fagiolini al vapore Budino al cioccolato
3° SETT. 28/09/2026	Gnocchi al pomodoro Polpette di manzo c/salsa bruna Erbe all'olio Frutta di stagione	Sedani all'olio Frittata semplice Insalata e carote grattugiate Frutta di stagione	Crema di zucchine c/crostini Hamburger di manzo ai ferri Patate lesse prezzemolate Yogurt alla frutta	Insalata di riso Filetto di merluzzo dorato MSC Pomodoro e mais Banana equosoldale	Pizza margherita Prosciutto cotto Cappucci verdi e viola Frutta di stagione
4° SETT. 05/10/2026	Riso burro e salvia Cotoletta dorata al forno Tris di verdure al vapore Frutta di stagione	Mezzepenne al pesto Farinata di ceci Carote julienne Banana equosoldale	Eliche integrali al pomodoro Bocconcini di mozzarella Insalata verde Budino al cioccolato	Gnocchetti sardi all'olio Scaloppina di pollo al limone Fagiolini lessi Frutta di stagione	Pennette c/ragù di lenticchie Filetto di merluzzo e aromi al forno Pomodori conditi Frutta di stagione

MENÙ PRIMAVERA - ESTATE

Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta variata nell'arco della settimana: mele IGP, mele, kiwi, banane, fragole, prugne, susine, pesche, albicocche.
Si utilizza sale iodato.