

MENU PRIMAVERA-ESTATE

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE
E SECONDARIE DI 1° GRADO Dal
7 settembre al 23 ottobre 2020

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pennette con salvia e parmigiano Asiago DOP Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione LUNEDÌ 7 SETTEMBRE	Risotto giallo allo zafferano Fusi di pollo Spinaci alla parmigiana Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con crostini Filetto di nasello al forno Zucchine prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette di manzo Fagiolini al vapore Pane Frutta di stagione	Pizza Margherita Prosciutto Insalata verde e carote Pane Frutta di stagione
2° settimana	Pasta con pomodoro e ricotta Bocconcini di tacchino gratinati Carotine al forno Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Frittata al prosciutto cotto Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Mozzarella Insalata verde Pane Budino	Farfalle olio e parmigiano Lonza al forno Zucchine al forno Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Bastoncini di merluzzo Bietolina ripassata Pane Frutta di stagione
3° settimana	Penne integrali al sugo di verdure Frittata al parmigiano Carote all'olio Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con orzo Robiola/formaggio spalmabile Insalata verde Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Lasagne alla bolognese Piselli brasati Pane Frutta di stagione	Fusilli olio e parmigiano Platessa al forno Fagiolini Pane Yogurt
4° settimana	Gnocchetti di patate con pomodoro e basilico Frittata di zucchine Insalata di carote Pane Frutta di stagione	Riso all'inglese Mozzarella Bietoline al forno Pane Frutta di stagione	Penne integrali con pesto e pomodoro Hamburger di manzo Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione	Crema di legumi con ditalini Filetto di merluzzo al forno Zucchine trifolate Frutta di stagione	Pasta gratinata con ragù e besciamella Fagiolini con patate Pane Frutta di stagione

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo.

Eventuali necessità vengono gestite con la produzione di diete speciali.

