

MENU' ESTIVO
anno scolastico 2022



DIETA: NO MAIALE e derivati

* indica presenza di ingredienti gelo

in vigore dall' 11 APRILE'22

SCUOLE
CESATE



1° SETTIMANA



	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana	Pizza margherita	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro e ceci	Pasta all'olio evo	Pasta al pesto
		Piselli saltati*	Tonno all'olio	Frittata	Nasello al limone*
	Pomodori e cetrioli	Patate al forno*	Fagiolini*	Insalata e mais*	Carote julienne
	Dolce	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato*	Frutta di stagione
Seconda settimana	Pasta con zucchine e ricotta*	Pasta al pomodoro	Riso all'inglese	Pasta con i cavolfiori*	Pasta con le lenticchie
	Bastoncini di pesce*	Bocconcini di mozzarella	Arrosto di vitellone	Prosciutto di tacchino	Frittata
	Pomodori	Spinaci*	Carote julienne	Fagiolini*	Insalata verde
	Frutta di stagione	Succo di frutta	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Terza settimana	Trofie al pesto	Pasta integrale all'aurora	Pizza margherita	Risotto con piselli*	Pasta al pomodoro
	Primosale	Tacchino al forno		Frittata	Nasello dorato*
	Erbette*	Carote julienne	Pomodori e insalata	Carote al forno*	Insalata verde
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce	Frutta di stagione	Gelato*
Quarta settimana	Risotto alla crema di carote*	Pasta ai formaggi	Tagliatelle al pomodoro	Pasta all'olio evo	Pasta integrale al pomodoro fresco e basilico
	Cosce di pollo al forno	Insalata di nasello*, patate e olive	Frittata	Polpette di legumi*	Provolone
	Pomodori		Carote julienne	Insalata verde	Spinaci*
	Dolce	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
Quinta settimana	Ravioli di magro olio e salvia	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù	Spaghetti agli aromi	Pasta pomodoro e melanzane
	Hamburger vegetale*	Pepite di merluzzo*	Bocconcini di mozzarella	Spezzatino di tacchino	Frittata al formaggio
	Fagiolini*	Insalata verde	Carote al forno*	Piselli*	Carote julienne e mais*
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Succo di frutta	Frutta di stagione	Budino

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, CROSTACEI, SEDANO, UOVA, SENAPE, PESCE, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, LATTE, MOLLUSCHI, E LORO DERIVATI.

POICHE' LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRESENZA DI SOGGETTI ALLERGICI SONO STATE RACCOLTE IN PRECEDENZA MEDIANTE LA PRESENTAZIONE DI IDONEA CERTIFICAZIONE MEDICA, I FASE DI PRODUZIONE VERRANNO FORMULATI PASTI PERSONALIZZATI, PRIVI DI INGREDIENTI O TRACCE PER CUI RISULTA DOCUMENTATA UNA SENSIBILIZZAZIONE E/O ALLERGIA.

