

MENU' ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO - ANNO SCOLASTICO 2018/2019

	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
Lunedì	Per Infanzia e Primaria: Focaccia Prosciutto cotto Per Secondaria 1°: Pasta al pesto Bresaola olio e limone Insalata e carote Gelato Crackers o grissini	Per Inf. e Primaria: Crema di verdure* con orzo Per Secondaria 1°: Pasta all'olio Hamburger di manzo* Carote prezzemolate* Frutta di stagione Pane comune	Risotto alla milanese Per Inf. e Primaria: Affettato di tacchino Per Secondaria 1°: Uova sode Carote a fili Frutta di stagione Pane comune	Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Insalata e mais Gelato Crackers o grissini
Martedì	Pasta all'olio e grana Bocconcini di pollo impanati Broccoli all'olio* Frutta di stagione Pane comune	Riso al pomodoro Formaggio a rotazione° Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane comune	Fusilli pomodoro e olive Pollo al forno Insalata Frutta di stagione Pane comune	Passato di verdura* e legumi Bruscitti di manzo Patate al forno* Frutta di stagione Pane comune
Mercoledì	Passato di verdure* con riso Per Infanzia e Primaria: Formaggio spalmabile e Fagioli cannellini all'olio Per Secondaria 1°: Bocconcini di pollo impanati e Patate al forno* Frutta di stagione Pane integrale	Pasta al pesto di broccoli* Spezzatino di tacchino agli aromi Pomodori e insalata Snack di frutta Pane integrale	Ravioli di magro burro e salvia Arrosti di vitello al latte Cavolfiori all'olio* Frutta fresca Pane integrale	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico Pesce spada olio e limone* Carotine baby* Frutta di stagione Pane integrale
Giovedì	Pasta in salsa mimosa Fettuccine di totano gratinato* Insalata Frutta di stagione Pane comune	Pasta integrale con sugo di melanzane Medaglione di ricotta e spinaci Carote a fili Frutta di stagione Pane comune	Pasta integrale al pesto Mozzarella Pomodori Yogurt alla frutta Pane comune	Riso olio e grana Uova sode Insalata con olive Frutta di stagione Pane comune
Venerdì	Pasta al sugo delicato di pomodoro e peperoni Frittata alle verdure* Spinaci all'olio aromatico* Frutta di stagione Pane comune	Pasta olio e piselli*/ Insalata di pasta con mozzarella, pomodori, olive nere, tonno e piselli* Platessa impanata* Insalata e mais Frutta di stagione Pane comune	Pasta al ragù di verdure* Bastoncini di pesce non fritti* Piselli all'olio* Frutta di stagione Pane comune	Pasta integrale pomodoro e zucchine* Hamburger vegetale* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane comune

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

°FORMAGGIO A ROTAZIONE TRA GRANA, ITALICO, ASIAGO, LATTERIA.

N.B.: i primi piatti comprendono il formaggio grana servito a parte. Eventuali variazioni di menu potrebbero verificarsi per problemi di approvvigionamento.

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 PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SARANNO UTILIZZATI I SEGUENTI PRODOTTI/INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PASTA DI SEMOLA E PASTA DI SEMOLA INTEGRALE- RISO PARBOILED- FARRO – RAVIOLI DI MAGRO – POMODORI PELATI/POLPA – PESTO – FARINA DI FRUMENTO – PETTO DI POLLO – LONZA – UOVO PASTORIZZATO – PAN GRATTATO – LATTE UHT – BURRO – MOZZARELLA – RICOTTA – INSALATE – VERDURE SURGELATE: MINISTRONE – PATATE – BROCCOLI – CAROTE A RONDELLE- CAVOLFIORI – PISELLI – FAGIOLINI – SPINACI – ZUCCHINE – OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA – ACETO DI VINO – FRUTTA FRESCA – CRACKER – YOGURT ALLA FRUTTA – PLUM CAKE -LATTE FRESCO PER MERENDE SCUOLE INFANZIA