

# MENU' PRIMAVERA/ESTATE

## SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 	Pasta al ragù di carne Mozzarella Insalata/pomodori Mousse di frutta	Riso allo zafferano/insalata di riso Arrosti di suino al forno Carote prezzemolate* Yogurt	Pasta integrale al pomodoro sformato di verdure* Insalata mista di stagione Frutta fresca	Pasta al pesto Cotoletta di tacchino Zucchine al verde* Dessert	Pasta all'olio extravergine Filetto di merluzzo al forno* Patate al forno* Frutta fresca
2 	Insalata di riso/zuppa di legumi e orzo Bastoncini di pesce* Patate al forno*/Fagiolini* Dessert	Ravioli burro e salvia Salume di tacchino Insalata mista di stagione Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Bocconcini di pollo agli aromi Bietole all'olio* Frutta fresca	Pizza rossa Formaggio Carote al vapore* mousse di frutta	Pasta al pomodoro Frittata con zucchini* Insalata mista di stagione Frutta fresca
3 	Pasta all'olio extravergine Coscia di pollo al forno Spinaci al vapore* Yogurt	Pasta al ragù di verdure/Minestrone con pasta Polpettone alla ligure* Insalata Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio Carote Julienne Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di suino con piselli* Frutta fresca	Risotto alla parmigiana/insalata di riso Polpette/Sformato di pesce* Zucchine al verde* Frutta fresca
4 	Pasta al pomodoro Formaggio Fagiolini all'olio* Frutta fresca	Pizza Prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca	Pasta al tonno Nuggest di pesce* Insalata mista di stagione Yogurt	Riso con zucchini/crema di zucchini con riso Frittata Patate al forno* Dessert/gelato	Pasta all'olio extravergine Polpette/Polpettone di manzo Piselli* Frutta fresca

Le preparazioni contrassegnate con (\*) potrebbero essere preparate con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), 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: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)  
Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

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