

# MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2022



## SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERDI'
1	Pasta al ragù Formaggio 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 di stagione* Insalata mista di stagione Frutta fresca	Pasta al pesto Cotoletta di pollo/tacchino Zucchine al verde* Dessert	Pasta all'olio extravergine/ Minestra* con pasta Filetto di merluzzo al forno* Patate al forno* Frutta fresca
2	Minestra di legumi e orzo / Insalata di riso 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 zucchine* 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 Nugget di pesce* Insalata mista di stagione Yogurt	Riso con zucchine/crema di zucchine con riso Frittata Patate al forno* Dessert/gelato	Pasta all'olio extravergine Polpette/Polpettone di manzo Piselli* Frutta fresca

Scansionato con CamScanner

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

In aggiunta al menu giornaliero verrà servito anche il pane

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 (cui sono indicati i nomi) derivanti dal processo produttivo: ELLENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'art. 17 del Reg. UE 1169/11 e D. Lgs. 109/13, 28/2009 e s.m.): latte e prodotti a base di latte (incluso latte in polvere); frutta a guscio e loro prodotti; sesamo e prodotti a base di sesamo; 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 sensibilità accertata.

**S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI  
E DELLA NUTRIZIONE**  
IL Direttore  
**Dr.ssa Paola SFACTERIA**

