



MENU' ESTIVO SCUOLA PRIMARIA 2020-2021

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Agnolotti al pomodoro 1, 3, 7, 9, 12 Prosciutto cotto*** Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana bianca 1 Mozzarella di mucca 7 Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta con pachino e mozzarella 1, 7 Arista al forno Carote* al vapore Frutta di stagione	Gnocchetti sardi con speck e zucchine 1 Cotoletta di pollo* 1, 5 Insalata mista Frutta di stagione
Martedì	Crema di verdure* tiepida con riso 9 Cotoletta di maiale panata** 1, 3 Carote alla julienne Frutta di stagione	Pasta con pachino e basilico 1 Uova strapazzate 3 Pomodori conditi Melone	Crema di ceci tiepida con pastina 1, 9 Grana 7 Patate* al forno Frutta di stagione	Chicche di patate* al pomodoro 1 Polpettine di manzo 1, 3, 7 Zucchine gratinate 1 Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto 1, 7, 8 Fesa di tacchino al limone 9 Patate* al forno Gelato 7	Pasta speck e piselli* 1 Arista al forno Broccoli verdi* al vapore Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano 1, 7 Straccetti di pollo 1, 9 Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta con prosciutto e piselli* 1 Asiago 7 Carotine* al vapore Frutta di stagione
Giovedì	Risotto con zucchine 9 Uova strapazzate 3 Piselli* in tegame Frutta di stagione	Lasagna 1, 3, 7, 9 Prosciutto cotto*** Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale 1 Uova strapazzate 3 Pomodori conditi Frutta di stagione	Lasagna 1, 3, 7, 9 Prosciutto cotto*** Fagiolini* al vapore Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al tonno in bianco 1, 4 Polpette di merluzzo** 1, 3, 4, 7 Zucchine con pomodorini Frutta di stagione	Risotto allo zafferano 9 Nuggets di merluzzo* 1, 4 Insalata mista Frutta di stagione	Pasta pomodoro 1 Polpette di merluzzo** 1, 3, 4, 7 Carote alla julienne Gelato 7	Pasta fredda con tonno e pomodorini 1, 4 Filetti di merluzzo* al pomodoro 4 Insalata mista Melone

**Legenda
allergeni
REG. UE.
1169/2011**

- 1- Glutine
- 2- Crostacei
- 3- Uova
- 4- Pesce
- 5- Arachidi
- 6- Soia
- 7- Latte
- 8- Frutta a guscio
- 9- Sedano
- 10- Senape
- 11- Semi di sesamo
- 12- Solfiti
- 13- Lupini
- 14- Molluschi

Dott.ssa Francesca Capata Biologo-Nutrizionista

Tutte le pietanze sono realizzate con sale iodato e olio di oliva extra vergine BIO.

*Prodotto surgelato all'origine

**I piatti contrassegnati con il doppio asterisco sono prodotti freschi lavorati e trasformati in loco.

***Il prosciutto cotto Arcangeli è privo di latte, derivati e glutine.

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. E' fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile. **NON E' POSSIBILE ESCLUDERE LA PRESENZA DI ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE**