



MENU' ESTIVO 2021-2022
SCUOLA SECONDARIA PRIMO E SECONDO GRADO



Ogni giorno è prevista un'alternativa a discrezione della cucina per dare maggiore appetibilità al menù

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Martedì	Pasta cacio e pepe 1,7 Polpette di manzo al pomodoro 1, 3, 7 Cavolfiori* gratinati 1 Frutta di stagione	Risotto ai funghi porcini 7, 9 Uova strapazzate con prosciutto 3 Insalata mista Frutta di stagione	Vellutata di patate e funghi con crostini 1, 9 Kebab di pollo e tacchino 7, 9, 10 Cavolfiori* gratinati 1 Frutta di stagione	Trofie pachino e carciofi 1,3 Hamburger di tacchino* 1 Carciofi* trifolati Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto* 1, 7 Straccetti di pollo 1, 9 Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana 1 Arista al forno Broccoli verdi* al vapore Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano 1, 7 Fesa di tacchino al limone 9 Cicoria* all'agro Dolce 1, 3, 7	Pasta alla gricia in bianco 1, 7 Punta di vitello alla fornara 7, 13 Spinaci* al vapore Frutta di stagione
Giovedì	Timballo di riso 7,9 Uova strapazzate 3 Patate* al forno Frutta di stagione	Lasagna 1, 3, 7, 9 Messicani 7 Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Risotto allo zafferano 9 Arista alla pizzaiola Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Lasagna 1, 3, 7, 9 Wurstel Patatine fritte* Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al pomodoro e basilico 1 Filetto di platessa* gratinato 1, 4 Carote alla julienne Frutta di stagione	Pasta al tonno 1, 4 Bastoncini di pesce 1, 4 Purè di patate 7 Frutta di stagione	Fettuccine paglia e fieno al pomodoro e basilico 1, 4, 9 Nuggets di merluzzo* 1, 4 Insalata mista Frutta di stagione	Spaghetti ai frutti di mare 1, 2, 4, 12, 14 Insalata di seppia e patate 14,9 Crocchette di patate* 1 Frutta di stagione

Legenda allergeni REG. UE. 1169/2011	
1-	Glutine
2-	Crosta
3-	Uova
4-	Pesce
5-	Arac
6-	Soia
7-	Latte
8-	Frutta a guscio
9-	Sedano
10-	Senape
11-	Semi di sesamo
12-	Solf
13-	Lupini
14-	Molluschi

Tutte le pietanze sono realizzate con sale iodato e olio di oliva extra vergine BIO. *Prodotto surgelato all'origine. **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