



MENÙ PRIMAVERA

Scuola dell'infanzia e I- II classi primarie - DIETA NO LEGUMI

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
PRIMA SETTIMANA					
PRIMO	PASTA ALL'OLIO	Risotto alle zucchini	RISO ALL'OLIO	Gnocchetti al pomodoro	Pasta alla portofino
SECONDO	Uovo sodo	TONNO ALL'OLIO	Formaggio fresco	Merluzzo gratinato	Bocconcini di pollo
CONTORNO	Insalata mista	Carote al forno	Patate al prezzemolo	INSALATA MISTA	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA					
PRIMO	Pizza margherita	Pasta alla norma	PASTA OLIO E SALVIA	Vellutata di zucchini con farro	Risotto allo zafferano
SECONDO	Formaggio fresco*	TONNO ALL'OLIO	Frittatina di spinaci	Lonza al forno	Burger di pesce e patate
CONTORNO	Insalata mista	Zucchini al forno	Insalata mista	Patate e peperoni	Spinaci all'olio
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA					
PRIMO	RISO ALL'OLIO	Pasta INTEGRALE al pomodoro	Crema di cavolfiore e zafferano con crostini	Pasta ai broccoli	Pasta tricolore all'olio
SECONDO	Formaggio fresco	TONNO ALL'OLIO	Merluzzo gratinato	Uovo sodo	Bocconcini di pollo
CONTORNO	Insalata mista	INSALATA MISTA	Patate agli aromi	Insalata mista	Zucchini all'olio
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA					
PRIMO	Pizza al pomodoro	Pasta alla portofino	PASTA AL POMODORO	PASTA ALL'OLIO	Risotto agli asparagi
SECONDO	Prosciutto cotto	FORMAGGIO FRESCO	Uovo sodo	Sformato di tonno e patate gratinato	Formaggio fresco
CONTORNO	Insalata mista	Ratatouille di verdure	Insalata mista	Carote all'olio	Melanzane e patate
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	MERENDA INFANZIA				
	FRUTTA DI STAGIONE	CRACKER	FRUTTA DI STAGIONE	CRACKER E MARMELLATA	MOUSSE DI FRUTTA

* = Mezza porzione ; Il secondo e il contorno saranno accompagnati da pane bianco, una volta/settimana il pane bianco sarà sostituito da PANE INTEGRALE

"I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 come tracce derivanti da cross contamination nel sito di produzione delle materie prime o durante il processo di lavorazione. In caso di necessità per allergia o intolleranza il Comune provvederà a richiedere a Elior l'attivazione di una dieta speciale"

