



MENÙ PRIMAVERA

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta con sugo di piselli	Risotto alle zucchine	Crema di verdure con riso	Gnocchetti al pomodoro	Pasta alla portofino
SECONDO	Uovo sodo	Farinata	Formaggio fresco	Merluzzo gratinato	TONNO ALL'OLIO
CONTORNO	Insalata mista	Carote al forno	Patate al prezzemolo	Fagiolini all'olio	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	Agnolotti olio e salvia	Vellutata di zucchine con farro	Risotto allo zafferano
SECONDO	Formaggio fresco*	Polpette di piselli	Frittatina di spinaci	UOVO SODO	Burger di pesce e patate
CONTORNO	Insalata mista	Zucchine 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	Risotto all'ortolana	Pasta INTEGRALE al pomodoro	Crema di cavolfiore e zafferano con crostini	Pasta ai broccoli	Pasta tricolore all'olio
SECONDO	Formaggio fresco	Burger di piselli, patate e rosmarino	Merluzzo gratinato	Uovo sodo	FORMAGGIO FRESCO
CONTORNO	Insalata mista	Fagiolini all'olio	Patate agli aromi	Insalata mista	Zucchine 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 ragù di verdura	Crema di verdura con pasta	Risotto agli asparagi
SECONDO	FORMAGGIO FRESCO	Polpette di ceci	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”

