



MENÙ PRIMAVERA

Scuola primaria classi III-IV-V - DIETA NO POMODORO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta con sugo di piselli NO POMODORO	Risotto alle zucchine NO POMODORO	Crema di verdure con riso NO POMODORO	PASTA ALL'OLIO	PASTA AL PESTO
SECONDO	Uovo sodo	Farinata	Formaggio fresco	Merluzzo gratinato	Bocconcini di pollo
CONTORNO	Insalata mista NO POMODORO	Carote al forno	Patate al prezzemolo	Fagiolini all'olio	Insalata mista NO POMODORO
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA					
PRIMO	FOCACCIA	PASTA ALL'OLIO	Agnolotti olio e salvia	Vellutata di zucchine con farro	Risotto allo zafferano
SECONDO	Formaggio fresco*	Polpette di piselli	Frittatina di spinaci	Lonza al forno	Burger di pesce e patate
CONTORNO	Insalata mista NO POMODORO	Zucchine al forno	Insalata mista NO POMODORO	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 ALL'OLIO	Crema di cavolfiore e zafferano con crostini	Pasta ai broccoli NO POMODORO	PASTA ALL'OLIO
SECONDO	Formaggio fresco	Burger di piselli, patate e rosmarino	Merluzzo gratinato	Uovo sodo	Bocconcini di pollo
CONTORNO	Insalata mista NO POMODORO	Fagiolini all'olio	Patate agli aromi	Insalata mista NO POMODORO	Zucchine all'olio
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA					
PRIMO	FOCACCIA	PASTA AL PESTO	PASTA ALL'OLIO	Crema di verdura con pasta NO POMODORO	Risotto agli asparagi
SECONDO	Prosciutto cotto	Polpette di ceci	Uovo sodo	Sformato di tonno e patate gratinato	Formaggio fresco
CONTORNO	Insalata mista NO POMODORO	Ratatouille di verdure	Insalata mista NO POMODORO	Carote all'olio	Melanzane e patate
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

* = 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"

