



MENÙ PRIMAVERA

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta con sugo di piselli	Risotto alle zucchine NO LATTE	Crema di verdure con riso	Gnocchetti al pomodoro	PASTA ALL'OLIO
SECONDO	Uovo sodo	Farinata	PROSCIUTTO COTTO	Merluzzo gratinato	Bocconcini di pollo
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 AL POMODORO	Pasta alla norma	PASTA OLIO E SALVIA	Vellutata di zucchine con farro	RISO ALL'OLIO
SECONDO	PROSCIUTTO COTTO	Polpette di piselli	Frittatina di spinaci NO LATTE	Lonza al forno	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 NO LATTE	Pasta INTEGRALE al pomodoro	Crema di cavolfiore e zafferano con crostini NO LATTE	Pasta ai broccoli	Pasta tricolore all'olio
SECONDO	TONNO ALL'OLIO	Burger di piselli, patate e rosmarino	Merluzzo gratinato	Uovo sodo	Bocconcini di pollo
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 ALL'OLIO	Pasta al ragù di verdura	Crema di verdura con pasta	Risotto agli asparagi NO LATTE
SECONDO	Prosciutto cotto	Polpette di ceci	Uovo sodo	Sformato di tonno e patate gratinato	TONNO ALL'OLIO
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

* = 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"

