

## MENÙ PRIMAVERA ESTATE 2024 - SCUOLA PRIMARIA

(menù in vigore dal 15 aprile 2024 in prima settimana, fino al 18 ottobre 2024)

### DIETA PRIVA DI CARNE DI SUINO

1° settimana Dal 15/04/24 al 19/04/24 - dal 13/05/24 al 17/05/24 - dal 10/06/24 al 14/06/24 - dal 08/07/24 al 12/07/24 - dal 05/08/24 al 09/08/24 - 02/09/24 al 06/09/24 - 30/09/24 al 04/10/24

L - **PIATTO UNICO:** GARGANELLI ALL'UOVO CON SUGO DI POMODORO E PISELLI ABB. - INSALATONE E CANNELLINI

Pane e frutta fresca

M. -FUSILLI ALLA SICILIANA

COTOLETTA DI POLLO DORATA - CAROTE AL VAPORE

Pane e frutta fresca

ME. - PASSATO MARCHIGIANO CON L'ORZO

PIZZA MARGHERITA - contorno escluso

Pane escluso -Frutta fresca

G.-RISOTTO ALLA PARMIGIANA

CUORI DI VERDURE E LEGUMI - ZUCCHINE AL VAPORE

Pane e frutta fresca

V. - CELLENTANI AGLI SPINACI

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - POMODORI FRESCHI

Pane e frutta fresca

2° settimana Dal 22/04/24 al 26/04/24 - 20/05/24 al 24/05/24 - 17/06/24 al 21/06/24 - 15/07/24 al 19/07/24 - dal 12/08/24 al 16/08/24 - dal 09/09/24 al 13/09/24 - dal 07/10/24 al 11/10/24

L- SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO

FESETTA DI TACCHINO - CAROTE JULIENNE

Pane e frutta fresca

M. - RISOTTO ALLA ZUCCHINE

HAPPY BURGER - POMODORI FRESCHI

Pane e frutta fresca

ME-SEDANINI ALLA SALVIA

FIORI DI PATATE E FORMAGGIO- FAGIOLINI AL VAPORE

Pane e frutta fresca

G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON PASTA

Ω HAMBURGER DI VITELLONE - INSALATA VERDE

**++ FUSILLI ALL'OLIO E.V.O. (durante la stagione calda)**

Pane e frutta fresca

V. - PENNE ALLA CAMPAGNOLA

COTOLETTA DI PESCE AL FORNO - PATATE AL VAPORE

Pane e frutta fresca

3° settimana Dal 29/04/24 al 03/05/24 - dal 27/05/24 al 31/05/24 - dal 24/06/24 al 28/06/24 - dal 22/07/24 al 26/07/24 - dal 19/08/24 al 23/08/24 - dal 16/09/24 al 20/09/24 - dal 14/10 al 18/10

L. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO MORBIDO

MOZZARELLA - POMODORI FRESCHI

Pane e GELATO

M. - PASSATO DI CANNELLINI CON PASTA

POLLO AL FORNO - INSALATA VERDE

**++ GOBBETTI AL POMODORO E PISELLI (durante la stagione calda)**

Pane e frutta fresca

ME. - NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

POLPETTE DI QUINOA AL FORNO - ZUCCHINE AL FORNO

Pane e frutta fresca

G. - **PIATTO UNICO:** LASAGNE SPECIALI AL FORNO SM SC - CAROTE JULIENNE

Pane e frutta fresca

V. - RISOTTO ALL'ORTOLANA ESTIVA

FIL.HALIBUT GRATINATO - CAROTE E PISELLI PROFUMATI

Pane e frutta fresca

4° settimana Dal 06/05/24 al 10/05/24 - dal 03/06/24 al 07/06/24 - dal 01/07/24 al 05/07/24 - dal 29/07/24 al 02/08/24 - dal 26/08/24 al 30/08/24 - dal 23/09/24 al 27/09/24

L. - SPAGHETTI AL TONNO

TORTINO DI CAROTE AL FORNO - POMODORI

Pane e frutta fresca

M. - VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA

PORTAFOGLIO AL FORMAGGIO - CAROTE JULINNE

**++ PENNE AL POMODORO. (durante la stagione calda)**

Pane e frutta fresca

M. - RISOTTO PRIMAVERA

FIORE DI CECI E CAROTE - INSALATA VERDE

Pane e frutta fresca

G. - GOBBETTI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

SVIZZERA DI MANZO SL SU SG - PISELLI AL SUGO

Pane e frutta fresca

V. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ALLA GENOVESE

FISH BURGER - FAGIOLINI AL VAPORE

Pane ROTONDO e frutta fresca

Ω carne di bovino adulto/vitellone - "Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

**++ PIATTI CHE SOSTITUISCONO I BRODI DURANTE I MESI DI MAGGIO FINO A SETTEMBRE IN BASE ALLE CONDIZIONI METEO.**

TUTTE LE PREPARAZIONI(LASAGNE, HAMBURGER, DORATURE, PANATURE, POLPETTE, SVIZZERE, COTOLETTE, TORTE ...) SONO DI PRODUZIONE INTERNA

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.