

Menù Estivo

Scuola Infanzia - Primaria - doposcuola - Centro Estivo



	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	Gnocchi alla romana* al forno	Farro allo zafferano	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta <i>integrale</i> al pomodoro	Riso all'olio e Grana Padano
	Mozzarella	Piselli* al vapore	Arrosto di maiale agli aromi	Filetto di limanda* in crosta in pane agli aromi	Frittata al forno
	Pomodori	Insalata verde	Fagiolini* al vapore	Carote julienne	Insalata
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
2	Farro allo zafferano	Pasta all'olio e salvia		Risotto al Grana Padano	Pasta <i>integrale</i> al ragù di verdure
	Petto di pollo al limone	Frittata agli *spinaci	Pizza margherita	Filetto di merluzzo* al pomodoro e olive	Piselli* al vapore
	Fagiolini* al vapore	Zucchine al forno	Carote julienne	Insalata	Insalata verde
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
3	Pasta al ragù di bovino	Chicche al pomodoro	Pasta <i>integrale</i> al pesto	Ravioli di ricotta e spinaci* all'olio	Riso all'olio e Grana Padano
		Filetto di limanda* in crosta in pane agli aromi	Piselli* al vapore	Asiago (1/2 porzione)	Frittata al forno
	Insalata verde	Insalata	Carote julienne	Fagiolini* al vapore	Pomodori
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
4	Pizza margherita	Farro allo zafferano	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Riso al pomodoro	Pasta <i>integrale</i> al pesto
		Scaloppina di pollo al latte	Filetto di merluzzo* gratinato	Piselli* al vapore	Frittata agli *spinaci
	Insalata	Zucchine al forno	Fagiolini* al vapore	Carote julienne	Insalata verde
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca

Viene utilizzato: SALE IODATO per preparazioni e condimenti. PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE. OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA per la cottura e OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIO a crudo.

Vengono forniti diversi tipi di frutta nell'arco delle settimane (compatibilmente con la disponibilità di mercato e adeguata qualità merceologica): mela, arancia, kiwi, pera, banana equosolidale, albicocca, pesca, susina, melone, anguria.

Prodotti biologici: pasta di semola, riso, passata di pomodoro, latte, mozzarella, pollo, maiale, misto d'uovo pastorizzato, piselli, minestrone di verdura gelo, verdura fresca, patate, frutta, yogurt alla frutta (merende infanzia).

Prodotti DOP: Grana Padano per il condimento del primo piatto, Asiago.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**