

# Menù primavera-estate 2018 - Comune di San Benedetto Po



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

## Scuola Secondaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	1° Settimana
1° Settimana		Pizza Margherita*  Fagiolini al vapore* Contorno crudo Frutta - Pane			Pasta ai formaggi  Cotoletta di platessa*  Spinaci alla parmigiana* Contorno crudo Frutta - Pane	16/04/2018 - 22/04/2018 14/05/2018 - 20/05/2018 11/06/2018 - 17/06/2018 09/07/2018 - 15/07/2018
2° Settimana		Pasta con olio EVO  Cotoletta di pollo  Carote al vapore* Contorno crudo Frutta - Pane			Pasta al tonno con pomodoro  Filetto di merluzzo gratinato*  Piselli al pomodoro* Contorno crudo Torta margherita - Pane	23/04/2018 - 29/04/2018 21/05/2018 - 27/05/2018 18/06/2018 - 24/06/2018 16/07/2018 - 22/07/2018
3° Settimana		Pizza Margherita*  Carote al vapore* Contorno crudo Frutta - Pane			Risotto alle zucchine* (bianco)  Crocchette di pesce*  Finocchio gratinato* Contorno crudo Frutta - Pane	30/04/2018 - 06/05/2018 28/05/2018 - 03/06/2018 25/06/2018 - 01/07/2018 23/07/2018 - 29/07/2018
4° Settimana		Lasagne al forno con ragù alla bolognese*  Fagiolini all'olio EVO* Contorno crudo Frutta - Pane			Gnocchi di semolino al forno*  Caprese  Carote all'olio EVO*  Frutta - Pane	07/05/2018 - 13/05/2018 04/06/2018 - 10/06/2018 02/07/2018 - 08/07/2018 30/07/2018 - 05/08/2018

rev 13/04/2018

I piatti contrassegnati con \* (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banane, ananas.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - aprile: carote, finocchio, insalata, radicchio; maggio-agosto: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio; settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio.

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.