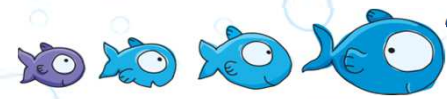


Scuola Infanzia e Primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	1° Settimana
1° Settimana	Pasta integrale al pomodoro e basilico Hamburger di carne bovina Zucchine* gratinate Contorno crudo Frutta - Pane <i>MS: Taralli</i>	Pizza Margherita* Fagiolini al vapore* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Frutta</i>	Riso allo zafferano alla milanese Polpette di legumi* Carote all'olio* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Cracker</i>	Passato di verdura* con farro Spezzatino di pollo agli aromi (bianco) Patate al forno* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Pane e cioccolata fondente</i>	Pasta ai formaggi Cotoletta di platessa* Spinaci alla parmigiana* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Yogurt</i>		20/03/2017-26/03/2017 17/04/2017-23/04/2017 15/05/2017-21/05/2017 12/06/2017-18/06/2017 10/07/2017-16/07/2017 07/08/2017-13/08/2017 04/09/2017-10/09/2017
2° Settimana	Riso alla pilota Erbette alla parmigiana* Contorno crudo Frutta - Pane <i>MS: Pane e cioccolata fondente</i>	Pasta con olio EVO Cotoletta di pollo Carote al vapore* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Cracker</i>	Pasta al ragù di verdure* con pomodoro Filetto di merluzzo alla provenzale* Purè di patate* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Frutta</i>	Gnocchi al pomodoro* Arrostato di maiale alle erbe Zucchine* agli aromi Contorno crudo Frutta - Pane <i>Torta</i>	Pasta al tonno con pomodoro Crocchette di patate e formaggio* Piselli al pomodoro* Contorno crudo Torta margherita - Pane <i>Taralli</i>		27/03/2017-02/04/2017 24/04/2017-30/04/2017 22/05/2017-28/05/2017 19/06/2017-25/06/2017 17/07/2017-23/07/2017 14/08/2017-20/08/2017 11/09/2017-17/09/2017
3° Settimana	Pasta al pesto Caprese Spinaci gratinati* Frutta - Pane <i>MS: Fette biscottate</i>	Pizza Margherita* Carote al vapore* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Frutta</i>	Pasta integrale al pomodoro Petto di pollo alla salvia Purè di patate* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Pane e cioccolata fondente</i>	Pasta ai formaggi Hamburger di ceci* Fagiolini al vapore* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Torta</i>	Risotto alle zucchine* bianco Crocchette di pesce* Finocchio gratinato* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Yogurt</i>		03/04/2017-09/04/2017 01/05/2017-07/05/2017 29/05/2017-04/06/2017 26/06/2017-02/07/2017 24/07/2017-30/07/2017 21/08/2017-27/08/2017 18/09/2017-24/09/2017
4° Settimana	Crema di carote* con pastina Coscette di pollo al forno Patate al forno* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Pane e cioccolata fondente</i>	Lasagne * al forno con ragù alla bolognese Fagiolini all'olio EVO* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Taralli</i>	Pasta al ragù di lenticchie con pomodoro Frittata con patate* Spinaci alla parmigiana* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Frutta</i>	Riso alla parmigiana Cotoletta di merluzzo* Piselli in umido* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Torta</i>	Gnocchi di semolino al forno* Lonza di maiale al latte Carote all'olio EVO* Contorno crudo Frutta - Pane <i>Cracker</i>		10/04/2017-16/04/2017 08/05/2017-14/05/2017 05/06/2017-11/06/2017 03/07/2017-09/07/2017 31/07/2017-06/08/2017 28/08/2017-03/09/2017 25/09/2017-01/10/2017

M.S. Merenda Sana

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.