

MENU PRIMAVERA

NO CARNE-SALUMI

DAL 03 APRILE 2023 AL 11 GIUGNO 2023



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Lattuga in insalata Pasta pomodoro e piselli Pane integrale	Pasta al pesto artigianale Frittata Insalata di pomodori* Pane	Pizza Margherita Formaggio* Carote Julienne Grissini	Crema di verdure con crostini Hamburger vegetale* Fagiolini al vapore Pane	Risotto zafferano Bastoncini di merluzzo Insalata verde e rossa Pane
2° settimana	Pasta con crema di zucchine Bocconcini di mozzarella alla caprese con pomodori* e origano Pane integrale	Risotto alla parmigiana Hamburger vegetale* Insalata verde Pane	Pasta integrale con pomodoro e melanzane Frittata Carote julienne Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Sgombro sott'olio d'oliva con patate fagiolini e olive Pane	Crema di ceci con crostini Crocchetta di patate* Zucchine al forno Pane
3° settimana	Pasta al pomodoro Formaggio Primosale Erbette all'olio Pane integrale	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Pane	Crema di carote con crostini Hamburger vegetale* Insalata con zucchine julienne Pane integrale	Pizza Margherita Formaggio* Insalata di pomodori* Grissini	Pasta integrale alla mediterranea con pomodoro e olive Platessa impanata Fagiolini al vapore Pane
4° settimana	Pasta al pesto Robiola Insalata di pomodori* Pane integrale	Insalata e mais Pasta pomodoro e piselli Pane	Riso olio e grana Bastoncini di merluzzo Carote julienne Pane integrale	Pasta alla crema di zucchine Hamburger vegetale* Insalata verde e peperoni Pane	Crema di legumi e ortaggi con crostini Crocchetta di patate* Fagiolini al vapore Pane

A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, gelato, budino, torta artigianale, etc * Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. I pomodori potrebbero non essere disponibili a inizio stagione primaverile e potrebbero essere sostituiti da altra verdura. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo, bastoncini e platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbette, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ' DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La pasta, il riso, l'orzo, i pomodori pelati, i legumi secchi, la farina e la farina per polenta, sono di provenienza Biologica. La carne è di provenienza nazionale
Il Provolone, il Montasio, l'Asiago, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, sono DOP..

" Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".

