

# MENU PRIMAVERA

NO CARNE-SALUMI

DAL 08 APRILE 2024 AL 9 GIUGNO 2024



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Lattuga in insalata <b>Pasta pomodoro e piselli</b> Pane integrale	Pasta al pesto artigianale Frittata Insalata di pomodori* Pane	Pizza Margherita <b>Formaggio*</b> Carote Julienne Pane	Crema di verdure con crostini <b>Hamburger vegetale del cuoco</b> Fagiolini all'olio 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 <b>Hamburger vegetale del cuoco</b> Carote julienne Pane	Pasta integrale con pomodoro e melanzane <b>Frittata</b> Insalata verde Pane	Gnocchi al pesto 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	<b>Pasta al pomodoro</b> Formaggio Primosale Erbette all'olio Pane integrale	Risotto allo zafferano Frittata Carote julienne Pane	Crema di verdure con crostini <b>Hamburger vegetale del cuoco</b> Insalata con zucchine julienne Pane	Pizza Margherita <b>Formaggio*</b> Insalata di pomodori* Pane	Pasta integrale alla mediterranea con pomodoro e olive Platessa impanata Fagiolini al vapore Pane
4° settimana	Pasta al pesto Formaggio spalmabile Insalata di pomodori* Pane integrale	Insalata e mais <b>Lasagne al pesto/ Pasta pomodoro e piselli</b> Pane	Riso olio e grana Bastoncini di merluzzo Carote julienne Pane	Pasta alla crema di zucchine <b>Frittata</b> 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, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli, patate, carote minestrone, basilico e naggets.

**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".

