

# Scuola Primaria e Infanzia Di Anzano del Parco

## Menù Estivo dal 07.09.2020



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lunedì	Pasta integrale pomodoro e basilico Mozzarella/crescenza Insalata verde Frutta fresca	Risotto allo Zafferano Frittata Fagiolini al vapore Frutta fresca	Riso con piselli ½ por *Pesce al forno *Spinaci Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tortino di *pesce *Erbette Frutta fresca
martedì	Pasta al ragù di legumi *Carote all'olio *Fagiolini Frutta fresca	Pasta alle melanzane Cosce di pollo al forno *Carote prezzemolate Frutta fresca	Fusilli al pesto Piccatine al forno Carote julienne Frutta fresca	Pasta alle zucchine (bianca) Frittata *Carote gratinate Frutta fresca
mercoledì	Risotto alla parmigiana Arrostito di lonza al latte/pizzaiola *Spinaci Frutta fresca	Ravioli di magro al pomodoro *Pesce al forno Pomodori freschi Frutta fresca	Orzotto al pomodoro Rotolo di frittata al cotto *Fagiolini all'olio Frutta fresca	Risotto allo zafferano Scaloppina al limone Insalata e mais Frutta fresca
giovedì	Gnocchi al sugo di verdure *Pesce al forno Pomodori Frutta fresca	Lasagne alla Bolognese Insalata mista Frutta fresca	Pizza Margherita Insalata verde Frutta fresca	Piadina al prosciutto e formaggio Pinzimonio di carote Frutta fresca
venerdì	Pasta al pesto Hamburger di Pollo/tacchino Carote julienne e mais Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Tortino di legumi Finocchi crudi Frutta fresca	Pasta agli aromi Legumi Pomodori freschi Frutta fresca	Pasta olio e parmigiano Polpette di legumi Pomodori Frutta fresca

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON \* POTREBBERO ESSERE CONGELATI E/O SURGELATI ALL'ORIGINE



PESCE AL FORNO: Platessa, Passera, Merluzzo



VERDURA COTTA: Fagiolini, Cavolfiori, Carote, Zucchine, Broccoli, Spinaci, Erbette



VERDURA CRUDA: Insalata, Pomodori, Zucchine, Carote

Approvato dall'ATS in data 06.05.2019

SI INFORMANO I CONSUMATORI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Si precisa che per i soggetti allergici o intolleranti che hanno presentato idonea certificazione medica, quotidianamente vengono formulati menù/pasti personalizzati.