markas :food :menu

REGIONE PIEMONTE A.S.L. NO AZIENDA REGIONALE

ESTIVO

Da APRILE A OTTOBRE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª	Pizza Margherita ^ Formaggio (1/2 porzione) Carote alla julienne Gelato*	Risotto allo zafferano Cotoletta di maiale impanata Zucchine* all'olio	Pasta al pesto biologico Frittata alle verdure (a rotazione zucchine*,carote baby*,erbette*) Fagiolini* all'olio	Passato di verdure* con pasta/riso Pollo al forno Patate al forno	Pasta al pomodoro e tonno ^^ Pesce* impanato Insalata mista/ Zucchine alla julienne
2ª	Gnocchetti sardi al pomodoro Bocconcini di tacchino impanati Carote baby* all'olio	Pasta integrale biologica al pomodoro e olive Mozzarella Insalata di pomodori	Risotto alla parmigiana Scaloppine di pollo agli aromi Fagiolini* all'olio	Ravioli* di ricotta e spinaci all'olio e.v.o. e salvia ^^ Pesce* gratinato Erbette* all'olio Budino fresco alta qualità	Pasta all'olio e Grana Padano Polpette di bovino adulto al pomodoro Insalata verde
3ª	Passato di verdura* con orzo/farro Pollo al forno Purè di patate	Pasta al pomodoro e tonno Frittata alla ricotta Insalata mista Gelato*	Risotto con crema alle zucchine Polpette di lenticchie Insalata di pomodori	Pizza Margherita ^ Formaggio (1/2 porzione) Insalata mista	Risotto allo zafferano Tonno all'olio di oliva Fagiolini* all'olio
4ª	Pasta integrale biologica al pomodoro Bresaola della Valtellina IGP olio e limone Insalata mista	Pasta al pesto biologico Mozzarella Insalata di pomodori	Ravioli* di ricotta e spinaci all'olio e.v.o. e salvia ^^ Pesce* impanato Carote baby* all'olio	Risotto alla parmigiana Polpette di tacchino al forno Spinaci* all'olio Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro e olive Arrosto di maiale al latte Fagiolini* all'olio

SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA — COMUNE DI TRECATE E ROMENTINO

Tutti i pasti vengono completati con pane comune e frutta fresca di stagione. Una volta a settimana verrà somministrato pane integrale. ^A rotazione: Primo sale, Ricotta, Formaggio spalmabile tipo Quark, Edamer, Provolone Valpadana DOP. Grana Padano DOP ^^A rotazione: Platessa, Merluzzo, Halibut, Spada.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato il 11/07/2019

markas :food :menu

REGIONE PIEMONTE A.S.L. NO AZIENDA REGIONALE

INVERNALE

Da NOVEMBRE A MARZO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª	*Vellutata di verdure* con crostini* *Pollo al forno* *Patate al forno* *Yogurt alla frutta*	*Risotto alla parmigiana* *Frittata semplice* *Mix carote baby* e piselli* all'olio*	*Lasagne* al ragù di bovino adulto* *^ Formaggio (1/2 porzione)* *Insalata mista*	*Ravioli* di ricotta e spinaci all'olio e.v.o. e salvia* *Polpette di tacchino* *Carote* all'olio*	*Pasta all'olio* *^^ Pesce* impanato* *Broccoli* all'olio*
2ª	*Pizza margherita* *Prosciutto cotto alta qualità (1/2 porzione)* *Fagiolini* all'olio*	*Pasta integrale biologica ricotta e pomodoro* *^^ Pesce* gratinato* *Insalata mista*	*Vellutata di verdure* con orzo/farro* *Cotoletta di maiale impanata* *Patate al forno*	*Pasta all'olio e Grana Padano* *Frittata alle verdure (a rotazione zucchine*, carote baby*, erbette*)* *Finocchi alla julienne* *Budino fresco alta qualità*	*Risotto allo zafferano* *Mozzarella* *Carote baby* all'olio*
3ª	*Ravioli* di ricotta e spinaci all'olio e.v.o. e salvia* *Bocconcini di tacchino impanati* *Cavolfiore* gratinato*	*Pasta al pomodoro* *^ Formaggio* *Finocchi all'olio* *Budino fresco alta qualità*	*Polenta* *Macinato di bovino adulto* *Insalata mista*	*Risotto alla parmigiana* *Prosciutto cotto alta qualità* *Carote* all'olio*	*Crema di legumi* con crostini* *Tonno all'olio di oliva* *Fagiolini* all'olio*
4ª	*Risotto alla contadina* *Frittata semplice* *Spinaci* all'olio*	*Vellutata di verdure* con orzo/farro* *Scaloppina di pollo al limone* *Patate al forno*	*Pasta integrale biologica al pomodoro* *Polpette di tonno* *Fagiolini* all'olio*	*Pasta al ragù di bovino adulto* *^ Formaggio (1/2 porzione)* *Insalata mista* *Yogurt alla frutta*	*Pasta al pomodoro e legumi frullati* *Arrosto di tacchino agli aromi* *Finocchi alla julienne*

PRIMARIA E SECONDARIA — COMUNE DI TRECATE E ROMENTINO

Tutti i pasti vengono completati con pane comune e frutta fresca di stagione. Una volta a settimana verrà somministrato pane integrale. ^A rotazione: Primo sale, Ricotta, Formaggio spalmabile tipo Quark, Edamer, Provolone Valpadana DOP, Grana Padano DOP ^^A rotazione: Platessa, Merluzzo, Halibut, Spada.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 11/07/2019