

ESTIVO Da APRILE A OTTOBRE



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ^a	Pizza Margherita ^ Formaggio (1/2 porzione) Carote alla julienne Yogurt alla frutta	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	Pasta all'olio Pollo al forno Tris carote* piselli* mais	Pasta al pomodoro e tonno ^^ Pesce* impanato Insalata mista/ Zucchine alla julienne
2 ^a	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
3 ^a	Pasta al pomodoro e basilico Pollo al forno Tris carote* piselli* mais	Pasta al pomodoro e tonno Frittata alla ricotta Insalata mista Yogurt alla frutta	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
4 ^a	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 13/10/2020