


LUNEDÌ
MARTEDÌ
MERCOLEDÌ
GIOVEDÌ
VENERDÌ

1 ^a	Pasta al pomodoro Pollo al forno Fagiolini* all'olio 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
2 ^a	Pizza margherita Prosciutto cotto alta qualità (1/2 porzione) Fagiolini* all'olio	Pasta integrale biologica ricotta e pomodoro ^^ Pesce* gratinato Insalata mista	Pasta con crema ai broccoli Cotoletta di maiale impanata Mix carote baby* e piselli* all'olio	Pasta all'olio e Grana Padano Frittata alle verdure (a rotazione zucchine*, carote baby*, erbetto*) Finocchi alla julienne Budino fresco alta qualità	Risotto allo zafferano Mozzarella Carote baby* all'olio
3 ^a	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	Pasta integrale al pomodoro e olive Tonno all'olio di oliva Fagiolini* all'olio
4 ^a	Risotto alla contadina Frittata semplice Spinaci* all'olio	Pasta allo zafferano Scaloppina di pollo al limone Mix carote baby* e piselli* all'olio	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 13/10/2020