



Menu: Scuola infanzia e primaria comune di Roccavione - Pranzo

Primavera



<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
Sett. 1 Pranzo Pasta al pomodoro e olive Frittata agli spinaci* Insalata verde Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine Cotoletta di pollo impanata al forno Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Crema di verdure e legumi Formaggio Patate al forno Dessert	Risotto al pomodoro Polpette di legumi Carote al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto rosso Filetto di pesce* impanato al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione
Sett. 2 Pranzo Pasta al pomodoro Formaggio Insalata di pomodori Dessert	Riso all'olio extravergine Farinata Carote agli aromi Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio extravergine e salvia Hamburger di bovino Zucchine al forno Frutta fresca di stagione	Passato di *verdura con orzo Frittata alle verdure Purea di patate Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Burger di pesce* al forno Insalata mista Frutta fresca di stagione
Sett. 3 Pranzo Risotto con zucchine Pollo al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta gratinata Hamburger di ceci Spinaci* al forno Frutta fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Formaggio Insalata mista Frutta fresca di stagione	Crema di verdure e legumi Filetto di pesce* impanato al forno Patate al vapore Dessert	Pasta all'olio extravergine Frittata agli spinaci* Zucchine al forno Frutta fresca di stagione
Sett. 4 Pranzo Trancio di pizza Margherita Prosciutto cotto mezza porzione Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata alle verdure Zucchine al forno Dessert	Risotto all'olio extravergine d'oliva Burger di pesce* al forno Fagiolini* e pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di bovino al forno Biete* al forno Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine Formaggio Purea di patata Frutta fresca di stagione

Pesce*: a rotazione platessa*, merluzzo*, limanda*. Dessert: a rotazione yogurt alla frutta o budino. Formaggio: a rotazione mozzarella, tommino fresco, primo sale, ricotta, stracchino. Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Il brodo per le preparazioni è preparato con verdure fresche. 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, solfiti e 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. *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine