



/menù primavera

SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA Comune di Roccaione



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro e olive Frittata agli *spinaci Piselli* in umido Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Cotoletta di pollo impanata al forno Zucchine al forno Frutta fresca	Crema di legumi e verdure Formaggio Patate al forno Dessert	Risotto al pomodoro Arrosto di maiale al forno Carote al forno Frutta fresca	Pasta al pesto rosso Filetto di *pesce impanato al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca
2	Pasta al pomodoro Formaggio Insalata di pomodori Frutta fresca	Riso ai *piselli Arrosto di tacchino freddo Carote agli aromi Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e salvia Hamburger di bovino Zucchine al forno Dessert	Passato di verdura con orzo Frittata alle verdure Purea di patate Frutta fresca	Pizza rossa Tonno Insalata mista Frutta fresca
3	Risotto con zucchine Pollo al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta gratinata Arrosto di maiale al latte Spinaci* al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro e tonno Formaggio Insalata mista Dessert	Crema di legumi e verdura Filetto di *pesce impanato al forno Patate al vapore Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Frittata agli* spinaci Piselli* al forno Frutta fresca
4	Pizza margherita Prosciutto cotto mezza porzione Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pesto Frittata alle verdure Piselli* in umido Frutta fresca	Riso all'olio evo Burger di *pesce al forno Fagiolini* e pomodori Dessert	Pasta al pomodoro Polpette di bovino Biete* al forno Frutta fresca	Crema di zucchine Formaggio Purea di patate Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale, fontal, robiola, tomino

Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*, limanda*.

Dessert: a rotazione tra budino, yogurt, polpa di frutta, torta

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o, occasionalmente, 1 volta a settimana polpa di frutta).

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..

Aggiornato in data 10/05/2022 - Validato da: ASL CN1