



## menù estivo

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA – Comune di ROCCAIONE



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita	Pasta al ragù di bovino	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta all'olio extravergine
	½ porzione di prosciutto cotto	Girotondi di verdure	Formaggio fresco	Milanese di pollo al forno	Tonno
	Carote julienne	Insalata verde	Insalata di pomodori	Fagiolini* al forno	Zucchine al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
2	Pasta pomodoro e olive	Risotto con i *piselli	Pasta all'olio extravergine	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto
	Formaggio fresco	Burger di *pesce al forno	Frittata di verdure	Scaloppina di pollo al forno	Prosciutto cotto
	Insalata verde	Fagiolini* e pomodori	Zucchine al forno	Piselli* al forno	Carote julienne
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
3	Riso al pomodoro e basilico	Pizza margherita	Insalata di riso con verdure	Pasta con pomodoro e origano	Pasta all'olio extravergine
	Formaggio	½ porzione di tonno	Arrosto di tacchino freddo	Girotondi di verdure	Filetto di *pesce impanato al forno
	Insalata di pomodori	Carote julienne	Insalata mista	Zucchine al forno	Fagiolini al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
4	Pasta al pesto	Risotto con zucchine	Pasta pomodoro e basilico	Pasta all'olio extravergine	Pasta con pomodoro e origano
	Formaggio fresco	Frittata di verdure	Prosciutto cotto	Polpette di bovino	Arrosto di tacchino freddo
	Zucchine al forno	Piselli* al forno	Carote julienne	Fagiolini* al forno	Insalata di *fagiolini
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	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 o yogurt alla frutta, polpa, torta, gelato\*

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). Per i baby parking le verdure crude saranno sostituite da quelle cotte, ed il tonno da prosciutto cotto o formaggio fresco; tale menù si intende per bambini di età superiore all'anno. 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 18/05/2022 - Validato da: Servizio Dietistico di Area