

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del Comune o l'ufficio preposto dell'Azienda Ospedaliera/Casa di Cura



MENU' INVERNALE Scuole primarie e secondarie di primo grado

Settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI+A1:F3	VENERDI
Tutti i giorni frutta di stagione					
20 - 24 marzo	Pasta al pomodoro	MENU' PRIMAVERA Pasta tricolore al pesto	Crema di carote con pastina	Risotto ai porri	Pasta all'olio
	Hamburger di chianina	Petto di pollo panato alle erbe	Pizza Margherita	Caciotta DOP	Frittata con porri e patate
	Fagiolini lessi all'agro	Carote e piselli al tegame	Insalata verde	Bieta all'olio	Carote julienne
		BUDINO AL CACAO			
27 - 31- marzo	Riso all'olio	Minestrina in brodo vegetale	Pasta al pesto	Chicche di patate al pomodoro	Crema di verdure con pastina
	Filetto di pesce panato	Tacchino all'arancio	Frittata con formaggio	Arista arrosto	Pizza margherita
	Insalata invernale	Patate arrosto	Spinaci al tegame	Carote all'olio	Bieta all'olio
3 - 7 aprile			MENU' PASQUA		
	Pasta al ragù di carne	Riso all'olio	Tortelli ricotta e spinaci al pomodoro	festività Pasquali	festività pasquali
	Ricotta	Frittata con patate al forno	Bocconcini di pollo al latte		
	Patate arrosto	Carota julienne	Spinaci saltate		
			SORPRESA PASQUALE		
10 - 14 aprile			Pasta al pesto	Riso al pomodoro	Pasta con crema di zucchine
	festività pasquali	festività pasquali	Filetto di merluzzo panato	Sovracoscia di pollo al forno	Mozzarella
			Bieta all'olio	Insalata verde	Patate e carote arrosto