



menù estivo

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA – Comune di Santa Vittoria D'Alba



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di verdure	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta all'olio extravergine
	Giretondi di ricotta e *spinaci	½ porzione prosciutto cotto	Formaggio fresco	Milanese di pollo al forno	Tonno
	Insalata verde	Carote julienne	Insalata di pomodori	Fagiolini* al forno	Zucchine al forno
	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2	Pasta con pomodoro e olive	Risotto con i *piselli	Pasta all'olio extravergine	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto rosso
	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	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
3	Pizza margherita	Pasta al pesto	Insalata di riso con verdure	Pasta con pomodoro e origano	Pasta all'olio extravergine
	½ porzione di tonno	Formaggio fresco	Scaloppina di pollo al forno	Polpette di legumi	Filetto di *pesce impanato al forno
	Carote julienne	Insalata di pomodori	Insalata mista	Zucchine al forno	Fagiolini al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert
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	Arrosto di tacchino freddo	Polpette di bovino	Filetto di *pesce impanato al forno
	Zucchine al forno	Piselli* al forno	Carote julienne	Insalata di pomodori	Insalata di fagiolini
	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	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, 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). 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 15/06/2022 - Validato da: ASLCN2