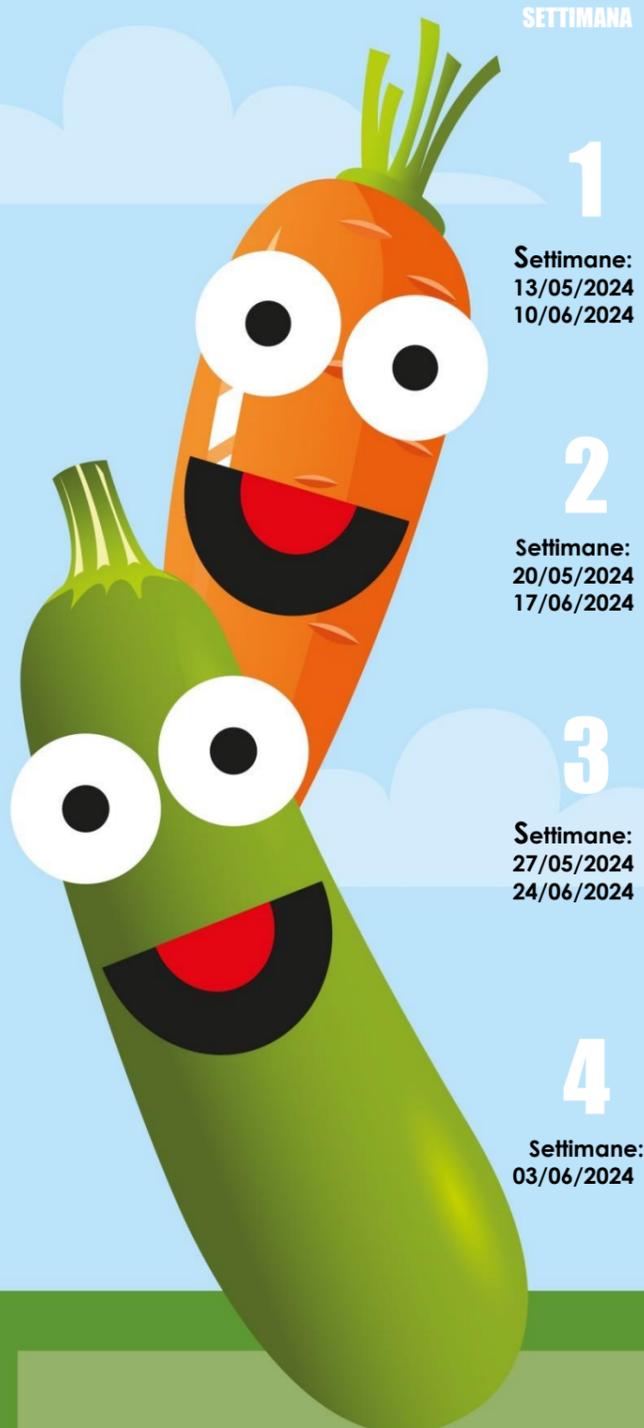


Menù estivo A.S. 2023/2024 PRIVO DI TUTTI I TIPI DI CARNE

Comune di Arsago Seprio - Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Settimane: 13/05/2024 10/06/2024	Pasta con piselli FORMAGGIO ½ porzione Fagiolini* Pane Budino	Riso e prezzemolo PESCE AL FORNO Patate Pane Frutta fresca	Lasagne al pesto, fagiolini* e patate Formaggio Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Frittata con zucchine Carote Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Pesce* panato Insalata Pane Mosse di frutta
2 Settimane: 20/05/2024 17/06/2024	Pasta pomodoro e ricotta Lenticchie in umido Carote Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchine con cereali UOVA Patate Pane Frutta fresca	Insalata di riso (PISELLI E FORMAGGIO) Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta integrale con pomodoro e olive Formaggio Fagiolini Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Hamburger di pesce*/ Totani* panati Insalata mista Pane Yogurt
3 Settimane: 27/05/2024 24/06/2024	Pasta al ragù di verdure Frittata/frittata con formaggio Carote Pane Frutta fresca	Ravioli di magro all'olio ½ porzione di FORMAGGIO Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro PESCE AL FORNO Tris di verdure Pane Budino	Pasta al pesto LEGUMI Fagiolini Pane Frutta fresca	Riso all'inglese Pesce* al forno Insalata mista Pane Mousse di frutta
4 Settimane: 03/06/2024	Pasta zucchine e zafferano Frittata/uova strapazzate Carote Pane Frutta fresca	Riso cremoso al basilico PESCE AL FORNO Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pizza margherita Mozzarella ½ porzione Insalata mista Grissini Frutta fresca	Pasta all'olio Gateau di legumi Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Polpette di pesce* Zucchine Pane Yogurt

EVENTUALI SOSTITUZIONI DEI SECONDI PIATTI POTRANNO AVVENIRE CON: PESCE, FORMAGGIO, UOVA O LEGUMI

* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
 Il pane è a ridotto contenuto di sale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.
 Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.