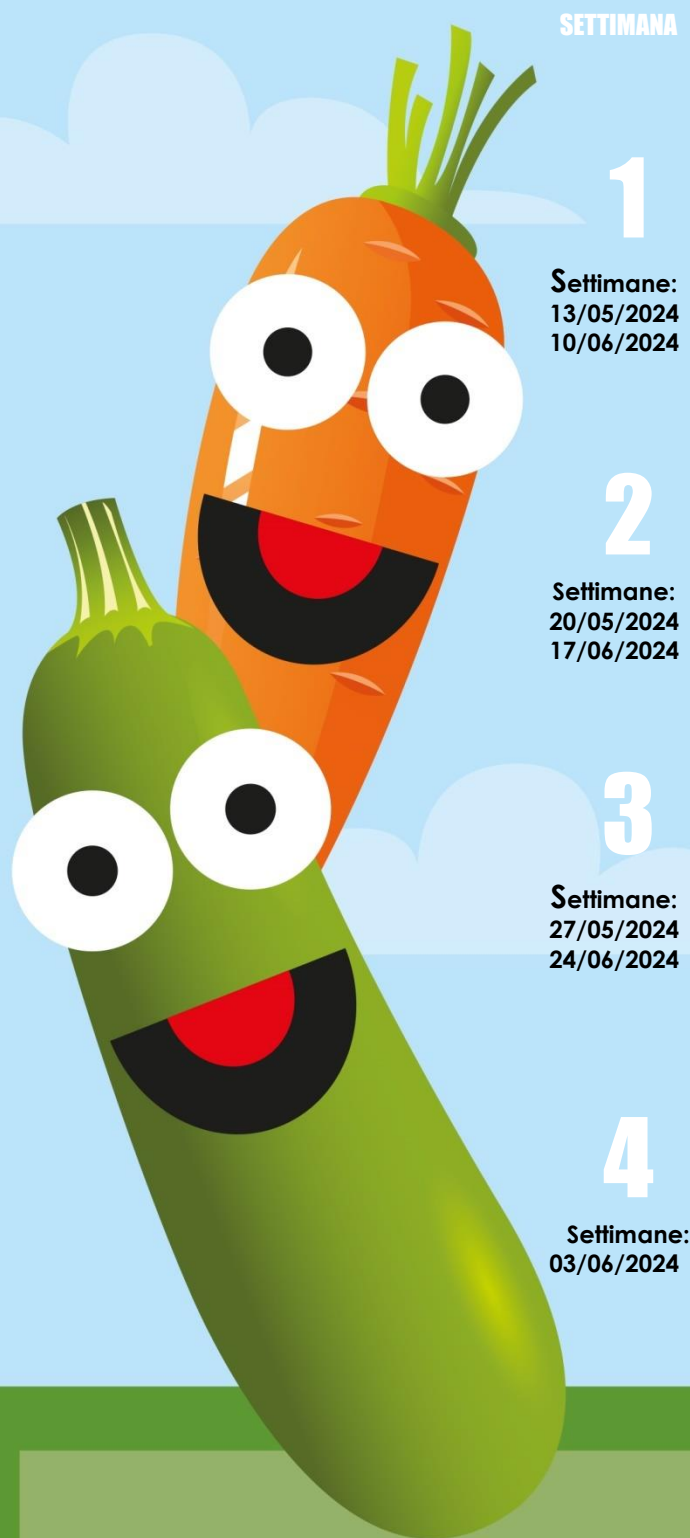


Menù estivo A.S. 2023/2024 PRIVO DI CARNE DI MAIALE

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 Fettina di pollo al forno per infanzia Fusi di pollo per primaria 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 Tacchino 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 O AFFETTATO DI TACCHINO Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Hamburger di carne Tris di verdure Pane Budino	Pasta al pesto Petto di pollo panato 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: CARNE DI POLLO, TACCHINO, MANZO, 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.