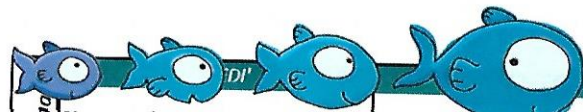


Menù primavera-estate 2019

Comune di Leno- Scuola Primaria



		MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		
1° Settimana	Pizza Margherita*	Riso in salsa grana	Minestrone di verdura con pasta*	Pasta al tonno	Pasta al sugo aurora	18/03/2019 - 24/03/2019 29/04/2019 - 05/05/2019 10/06/2019 - 16/06/2019 22/07/2019 - 28/07/2019 02/09/2019 - 08/09/2019 14/10/2019 - 20/10/2019
	Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata e carote Pane - Frutta	Fil. Di Merluzzo MSC gratinato* Piselli brasati * Pane - Frutta	Arrosto di vitellone Patate al rosmarino* Pane - Frutta	Rosa Camuna Insalata mista Pane - Frutta	Pollo alle mandorle Insalata mista Pane - Frutta	
2° Settimana	Passato di verdura con pastina*	Pasta melanzane e ricotta*	Pasta alla ligure	Pasta pomodoro e basilico	Pasta olio e grana	25/03/2019 - 31/03/2019 06/05/2019 - 12/05/2019 17/06/2019 - 23/06/2019 29/07/2019 - 04/08/2019 09/09/2019 - 15/09/2019 21/10/2019 - 27/10/2019
	Coscia di pollo agli aromi Patate prezzemolate* Pane - Frutta	Formaggio Primo sale Insalata e pomodoro Pane - Frutta	Hamburger vegetale* Insalata e carote Pane - Frutta	Tacchino alle verdure Insalata mista Pane - Frutta	Fil. Di platessa MSC agli aromi * Zucchine trifolate* Pane - Frutta	
3° Settimana	Pasta ai piselli*	Minestrone con orzo*	Pasta alle zucchine*	Pasta capperi e olive	Risotto al pomodoro	01/04/2019 - 07/04/2019 13/05/2019 - 19/05/2019 24/06/2019 - 30/06/2019 05/08/2019 - 11/08/2019 16/09/2019 - 22/09/2019 28/10/2019 - 03/11/2019
	Asiago DOP Insalata Pane - Frutta	Arrosto di lonza agli aromi Patate all'olio* Pane - Frutta	Cotoletta di pollo Pomodori e insalata Pane - Frutta	Fil. Di Merluzzo olio e limone Zucchine gratinate* Pane - Frutta	Sformato estivo di verdure* Carote julienne Pane - Frutta	
4° Settimana	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta olio e grana	Pasta ai formaggi	Crema di patate*	Pizza Margherita*	08/04/2019 - 14/04/2019 20/05/2019 - 26/05/2019 01/07/2019 - 07/07/2019 12/08/2019 - 18/08/2019 23/09/2019 - 29/09/2019
	Hamburger di vitellone Pomodori e insalata Pane - Frutta	Petto di pollo burro e salvia Patate prezzemolate* Pane - Frutta	File. Di platessa MSC alla mugnaia Piselli brasati* Pane - Frutta	Frittata campagnola Carote julienne Pane - Frutta	Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata e carote Pane - Frutta	
5° Settimana	Pasta al pesto	Risotto alla parmigiana	Pasta alla bolognese	Penne pomodoro e olive	Orzotto alle verdure *	15/04/2019 - 21/04/2019 27/05/2019 - 02/06/2019 08/07/2019 - 14/07/2019 19/08/2019 - 25/08/2019 30/09/2019 - 06/10/2019
	Frittata alle zucchine Zucchine gratinate* Pane - Frutta	Caprese Pane - Frutta	Insalata mista Pane - Frutta	Bocconcini di pollo agli aromi Carote julienne Pane - Frutta	Filetto di merluzzo MSC gratinato* Patate lesse* Pane - Frutta	
6° Settimana	Pasta pomodoro e basilico	Crema di carote con riso	Pizza Margherita*	Riso agli asparagi*	Pasta pomodoro e ricotta	22/04/2019 - 28/04/2019 03/06/2019 - 09/06/2019 15/07/2019 - 21/07/2019 26/08/2019 - 01/09/2019 07/10/2019 - 13/10/2019
	Bocconcini di pollo al forno Insalata mista Pane - Frutta	Cotoletta di platessa MSC* Patate al rosmarino* Pane - Frutta	Prosciutto cotto (1/2 porzione) Carote a filetto Pane - Frutta	Frittata alle verdure Zucchine all'olio* Pane - Frutta	Crescenza Pomodori Pane - Frutta	

I piatti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.
Verranno fornite almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione. Si utilizza sale iodato

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banane, ananas.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - aprile: carote, finocchio, insalata, radicchio; maggio-agosto: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio; settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio. * IN STAGIONE

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.