



MENÙ AUTUNNO

*Scuola primaria classi III- IV - V - Comune di Casale
Monferrato - DIETA NO LATTE E DERIVATI*

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO	Zuppa di lenticchie con riso	Risotto al pomodoro	Pasta ai broccoli	PIZZA AL POMODORO	PASTA OLIO E SALVIA
SECONDO	Uovo sodo	Farinata	Bocconcini di pollo dorati	PROSCIUTTO COTTO	BURGER DI TONNO E
CONTORNO	Insalata mista	Cavolfiori gratinati NO PARMIGIANO	Patate al forno	Insalata di carote	Bieta all'olio
	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA					
PRIMO	PASTA AL POMODORO	Risotto alla zucca NO LATTE	Pasta al ragù di verdure	Crema di carote con farro	Pasta pasticciata NO LATTE
SECONDO	PROSCIUTTO COTTO	FRITTATA SEMPLICE	Merluzzo gratinato	Spezzatino di manzo	Burger di ceci
CONTORNO	Carote al vapore Frutta di stagione	Insalata cavolo cappuccio Frutta di stagione	Zucchine prezzemolate Frutta di stagione	Zucca e patate al vapore Frutta di stagione	Insalata mista Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta pomodoro e olive	Crema di patate e piselli con crostini	Pizza al pomodoro	RISO ALL'OLIO	Pasta con ragù di lenticchie
SECONDO	Affettato di tacchino	Polpette di merluzzo	TONNO ALL'OLIO	Farinata	Uovo sodo
CONTORNO	Spinaci all'olio	Insalata mista	Carote all'olio	Insalata mista	Zucchine trifolate
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA					
PRIMO	Risotto rosa (alla barbabietola) NO LATTE	Pasta al ragù	Pasta tricolore all'olio	Crema di verdura con crostini	Orzotto alle zucchine NO LATTE
SECONDO	PROSCIUTTO COTTO	Frittata di verdure	Merluzzo gratinato	Bocconcini di pollo dorati	Crocchette di legumi
CONTORNO	Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Insalata mista Frutta di stagione	Zucca al forno Frutta di stagione	PATATE AL FORNO Frutta di stagione	Insalata di carote e verza Frutta di stagione

* = Mezza porzione ; Il secondo e il contorno saranno accompagnati da pane bianco, una volta/settimana il pane bianco sarà sostituito da PANE INTEGRALE

"I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 come tracce derivanti da cross contamination nel sito di produzione delle materie prime o durante il processo di lavorazione. In caso di necessità per allergia o intolleranza il Comune provvederà a richiedere a Elior l'attivazione di una dieta speciale"

