

MENÙ AUTUNNO

Scuola dell'infanzia e I- II classi primarie - Comune di Casale Monferrato - DIETA NO LEGUMI

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO	PASSATO DI VERDURA NO LEGUMI CON RISO	Risotto al pomodoro	Pasta ai broccoli	Pizza margherita	PASTA OLIO E SALVIA
SECONDO	Uovo sodo	TONNO ALL'OLIO	Bocconcini di pollo dorati	Formaggio fresco*	Sformato di tonno e patate
CONTORNO	Insalata mista	Cavolfiori gratinati	Patate al forno	Insalata di carote	Bieta all'olio
	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta alla portofino	Risotto alla zucca	Pasta al ragù di verdure NO LEGUMI	Crema di carote con farro	Pasta pasticciata
SECONDO	Formaggio fresco	Frittata al parmigiano	Merluzzo gratinato	Spezzatino di manzo	FORMAGGIO FRESCO
CONTORNO	Carote al vapore	Insalata cavolo cappuccio	Zucchine prezzemolate	Zucca e patate al vapore	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta pomodoro e olive	CREMA DI VERDURA NO LEGUMI CON CROSTINI	Pizza al pomodoro	Risotto alla milanese	PASTA AL POMODORO
SECONDO	Affettato di tacchino	Polpette di merluzzo	Formaggio fresco	PETTO DI POLLO IMPANATO	Uovo sodo
CONTORNO	Spinaci all'olio	Insalata mista	Carote all'olio	Insalata mista	Zucchine trifolate
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA					
PRIMO	Risotto rosa (alla barbabietola)	Pasta al ragù	Pasta tricolore all'olio	Crema di verdura NO LEGUMI con crostini	Orzotto alle zucchine
SECONDO	Formaggio fresco	Frittata di verdure	Merluzzo gratinato	Bocconcini di pollo dorati	UOVO SODO
CONTORNO	INSALATA MISTA	Insalata mista	Zucca al forno	Purea di patate	Insalata di carote e verza
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
			MERENDA INFANZIA		
			CRACKER		

^{* =} 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 Il 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"



