



## MENÙ ESTATE

Scuola dell'infanzia e classi I-II scuola primaria Casale  
Monferrato - DIETA NO CARNE

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO	Pasta pomodoro e pesto	Crema di zucchine con cereali	Pasta agli aromi	<b>Insalata di riso NO CARNE</b>	Gnocchetti alle verdure
SECONDO	Uovo sodo	<b>TONNO ALL'OLIO</b>	Formaggio fresco	Farinata	Merluzzo gratinato
CONTORNO	Insalata mista	Patate al forno	Fagiolini all'olio	Insalata mista	Zucchine all'olio
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt
SECONDA SETTIMANA					
PRIMO	Crema di verdura con crostini	Pasta INTEGRALE pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	Pizza al pomodoro	Pasta tricolore all'olio
SECONDO	Burger di uova e spinaci	<b>FORMAGGIO FRESCO</b>	Sformato di tonno e patate	Formaggio fresco	Polpette di legumi
CONTORNO	Patate al forno	Insalata mista	Ratatuille di verdura	Carote saltate	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA					
PRIMO	Risotto all'ortolana	Pasta con zucchine	Crema di piselli con riso	Tortelli olio e salvia	Pasta pomodoro e pesto
SECONDO	Formaggio fresco	Farinata	<b>FORMAGGIO FRESCO</b>	Uovo sodo	Platessa gratinata
CONTORNO	Fagiolini all'olio	Insalata mista	Patate al forno	Carote julienne	Melanzane e zucchine
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta allo zafferano	Risotto alle zucchine	Pasta tricolore all'olio	Pizza margherita	Crema di carote con riso
SECONDO	Frittatina di verdure	Caprese con pomodori	Crocchette di pesce	<b>FORMAGGIO FRESCO</b>	Burger di lenticchie
CONTORNO	Insalata mista		Carote prezzemolate	Insalata mista	Patate e fagiolini al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	<b>MERENDA</b>				
	MOUSSE DI FRUTTA	CRACKER	FRUTTA DI STAGIONE	FETTE BISCOTTATE E MARMELLATA	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"

