MENÙ AUTUNNO

Scuola primaria classi III - IV - V - Comune di Casale Monferrato - DIETA NO TUTTE LE CARNI (si pesce)

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMO	Zuppa di lenticchie con riso	Risotto al pomodoro	Pasta ai broccoli	Pizza margherita	Agnolotti olio e salvia
SECONDO	Uovo sodo	Farinata	**FRITTATA SEMPLICE**	Formaggio fresco*	Sformato di tonno e patate
CONTORNO	Fagiolini all'olio	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	Crema di carote con riso	**PASTA AL POMODORO**
SECONDO	Formaggio fresco	Frittata di verdure	Merluzzo gratinato	**FORMAGGIO FRESCO**	polpette di ceci
CONTORNO	Carote al vapore	Insalata cavolo cappuccio	Spinaci all'olio	Zucca e patate al vapore	Fagiolini all'olio
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta pomodoro e olive	Crema di patate e piselli con crostini	Pizza margherita	Risotto alla milanese	Pasta con ragù di lenticchie
SECONDO	**TONNO ALL'OLIO**	Sformato di merluzzo	Formaggio fresco	Farinata	Uovo sodo
CONTORNO	Spinaci all'olio	Insalata mista	Carote all'olio	Cavolfiore al forno	Purea di carote
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA					
PRIMO	Risotto rosa (alla barbabietola)	**PASTA AL POMODORO**	Pasta tricolore all'olio	Crema di verdura con crostini	Pasta al pomodoro
SECONDO	Formaggio fresco	Frittata di verdure	Merluzzo gratinato	**FORMAGGIO FRESCO**	Crocchette di legumi
CONTORNO	Fagiolini all'olio	Patate al forno	Zucca al forno	Purea di patate	Insalata di carote e verza
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino	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"

ELIOR