MENÙ AUTUNNO

DIODATI ALESSANDRA - INS. SCUOLA PRIMARIA BISTOLFI
NO NICHEL E LATTOSIO

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 PATATE NO LATTE**
CONTORNO	Fagiolini all'olio	**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 riso	**Pasta pasticciata NO LATTE**
SECONDO	**PROSCIUTTO COTTO**	**FRITTATA SEMPLICE**	Merluzzo gratinato	Spezzatino di manzo	**Polpette di ceci NO LATTE**
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	**MOUSSE DI FRUTTA**	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	**Sformato di merluzzo NO LATTE**	**TONNO ALL'OLIO**	Farinata	Uovo sodo
CONTORNO	Spinaci all'olio	Insalata mista	Carote all'olio	Cavolfiore al forno	**CAROTE COTTE**
	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	Pasta al pomodoro
SECONDO	**PROSCIUTTO COTTO**	**Frittata di verdure NO LATTE**	Merluzzo gratinato	Bocconcini di pollo dorati	**Crocchette di legumi NO LATTE**
CONTORNO	Fagiolini all'olio	Patate al forno	Zucca al forno	**PATATE AL FORNO**	Insalata di carote e verza
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	**MOUSSE DI FRUTTA**	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