



MENÙ AUTUNNO

*Scuola primaria classi III - IV - V - Comune di Casale Monferrato -
DIETA NO 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	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 Frutta di stagione	Insalata cavolo cappuccio Frutta di stagione	Spinaci all'olio Frutta di stagione	Zucca e patate al vapore MOUSSE DI FRUTTA	Fagiolini all'olio 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 Frutta di stagione	Patate al forno Frutta di stagione	Zucca al forno Frutta di stagione	PATATE AL FORNO MOUSSE DI FRUTTA	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 Elixir l'attivazione di una dieta speciale"

