



MENÙ INVERNO

*Scuola primaria classi III - IV - V -
DIETA NO LATTOSIO (si parmigiano)*

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA					
PRIMO	Crema di verdure con pasta	Risotto agli spinaci	Pasta con piselli	PIZZA AL POMODORO	Gnocchetto sardo con pesto di zucchini NO LATTE
SECONDO	Uovo sodo	Bocconcini di pollo dorati	FRITTATA SEMPLICE	Tonno all'olio*	Farinata
CONTORNO	Patate arrosto	Finocchi al forno	Insalata mista	Carote all'olio	Fagiolini all'olio
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA					
PRIMO	Orzotto alle carote NO LATTE	Pasta pomodoro e basilico	Vellutata di fagioli con riso	PASTA AL POMODORO	RISO ALL'OLIO
SECONDO	PROSCIUTTO COTTO	Pesce bianco dorato	Frittata NO LATTE	Arrosto di lonza	Burger di lenticchie
CONTORNO	Biete al forno	Insalata di carote	PATATE AL FORNO	Tris di verdure	Cavolfiore al forno
	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta al pomodoro	PIZZA AL POMODORO	Riso alle carote	Vellutata di ceci con riso	Pasta tricolore all'olio
SECONDO	Sformato di merluzzo NO LATTE	PROSCIUTTO COTTO	Farinata	Uovo sodo	Polpette di carne
CONTORNO	Carote al forno	Fagiolini al vapore	Spinaci all'olio	Patate agli aromi	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta e fagioli	PASTA AL POMODORO	Risotto allo zafferano NO LATTE	Minestrone di verdura con crostini	PASTA ALL'OLIO
SECONDO	Frittata NO LATTE	Burger di piselli NO LATTE	Pesce bianco gratinato	Arrosto di tacchino a fette	PROSCIUTTO COTTO
CONTORNO	Finocchi al forno	Insalata mista	Tris di verdure	Patate al forno	Erbette al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	MOUSSE DI FRUTTA	Frutta di stagione	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"

