



MENÙ INVERNO

*Scuola primaria classi III - IV - V -
DIETA NO SUINO*

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMA SETTIMANA					
PRIMO	Crema di verdure con pasta	Risotto agli spinaci	Pasta con piselli	Pizza margherita	Gnocchetto sardo con pesto di zucchine
SECONDO	Uovo sodo	Bocconcini di pollo dorati	Formaggio fresco	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	Pasta pomodoro e basilico	Vellutata di fagioli con riso	Pasta allo zafferano	Riso alla parmigiana
SECONDO	Formaggio fresco	Pesce bianco dorato	Frittata	FORMAGGIO FRESCO	Burger di lenticchie
CONTORNO	Biete al forno	Insalata di carote	Purea di patate	Tris di verdure	Cavolfiore al forno
	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA					
PRIMO	Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Riso alle carote	Vellutata di ceci con riso	Pasta tricolore all'olio
SECONDO	Sformato di merluzzo	Formaggio fresco*	Farinata	Uovo sodo	Polpette di carne NO SUINO
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	Tortelli al pomodoro	Risotto allo zafferano	Minestrone di verdura con crostini	Pasta alla portofino
SECONDO	Frittata	Burger di piselli	Pesce bianco gratinato	Arrosto di tacchino a fette	Formaggio fresco
CONTORNO	Finocchi al forno	Insalata mista	Tris di verdure	Patate al forno	Erbette al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	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"

