

ESTIVO



LUNEDÌ

1^a *Passato di verdura* con crostini
Uova strapazzate
Patate* al forno*

2^a *Riso all'olio
Sformato di legumi* al forno
Fagiolini* al vapore*

3^a *Risotto allo zafferano
Formaggio latteria
Insalata verde e cavolo cappuccio*

4^a *Pennette all'olio
Fesa di tacchino alla pizzaiola
Insalata verde e finocchi*

MERCOLEDÌ

*Sedanini all'olio
Hamburger di tacchino al forno
Fagiolini* al vapore*

*Sedanini al ragù di bovino adulto
Carote* prezzemolate*

*Pizza margherita
Affettato di tacchino (1/2 porzione)
Zucchine* trifolate*

*Sedanini al pomodoro e verdure
Fusi di pollo al forno
Piselli* in umido*

VENERDÌ

*Riso al pomodoro
Filetto di merluzzo* in umido
Insalata verde e finocchi*

Gnocchi al pomodoro
Filetto di platessa* o limanda* gratinato
Piselli* in umido*

*Insalata di mezze penne con pesto, pomodoro e mais
Filetto di merluzzo* in umido
Insalata verde e pomodori*

*Risotto al grana padano
Filetto di platessa* o limanda* gratinato
Insalata verde e pomodori*

SCUOLA PRIMARIA

COMUNE DI CAINO

Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, banana, pesca, susina, prugna, albicocca, pera, arancia, mandarino, miyagawa, kiwi o altra frutta (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 26/03/2019 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia