MENU ESTIVO SCUOLA INFANZIA

Dal 13 maggio al 07 giugno

	Lunedi'	Martedi'	Mercoledi'	Giovedi'	Venerdi'
Settimana 1 13 maggio	Risotto allo zafferano Primo sale Insalata Pane Frutta	Pasta pasticciata Bastoncini di merluzzo Pomodori Pane Gelato	Pizza margherita Affettato di tacchino Piselli Pane integrale Frutta	Minestra di verdure con farro Bocconcini di pollo panati Verdure miste cotte Pane Frutta	Pasta agli aromi Uova strapazzate Carote Julienne Pane Frutta
Settimana 2 20 maggio	Ravioli di magro burro e salvia Bastoncini di formaggio Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Lonzino al limone Fagiolini in insalata Pane Frutta	Pasta ai formaggi Polpette di pesce Pomodori e mais Pane Frutta	Pasta alla ligure Bocconcini di pollo panati Spinaci Pane Frutta	Pasta al pomodoro Uova sode Carote in insalata Pane Budino
Settimana 3 27 maggio	Pasta con le melanzane Bastoncini di merluzzo Insalata verde Pane Yogurt	Passato di lenticchie con pasta Bocconcini di pollo al forno Fagiolini Pane Frutta	Lasagne al pomodoro Formaggio fresco Carote in insalata Pane Frutta	Risotto con asparagi Frittata Zucchine Pane Frutta	Pasta olio e Parmigiano Tortino di patate Pomodori in insalata Pane Frutta
Settimana 4 03 giugno	Pasta spadellata (pomodoro e pesto) Uova strapazzate Fagiolini Pane integrale Frutta	Minestra di riso Merluzzo al pomodoro Carote in insalata Pane Gelato	Pizza margherita Affettato di tacchino Pomodori Pane Frutta	Pasta olio e grana Bocconcini di lonza panati Piselli Pane Frutta	Ravioli di carne al pomodoro Formaggio Insalata verde e mais Pane Frutta

Ogni giorno vengono forniti pane fresco a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC.), CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, crostacei, sedano, uova, senape, pesce, semi di sesamo, arachidi, anidride solforosa e solfiti, soia, lupini, latte, molluschi e loro derivati.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.