



Menu estivo - A.S. 2023/2024

NO UOVO E DERIVATI

Scuole materna, primaria e secondaria

Comune di
PESSANO CON BORNAGO



| settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|---|--|--|--|---|
| 1 | CAROTE JULIENNE* POMODORI IN INSALATA GNOCCHI AL RAGU' NO UOVO PANE FRUTTA | INSALATA DI PASTA CON TONNO, FORMAGGIO E PISELLI^ PATATE E FAGIOLINI PANE INTEGRALE BUDINO | RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO NO UOVO STRACCETTI DI TACCHINO AL LIMONE INSALATA MISTA PANE GELATO NO UOVO | PASTA CON VERDURE^NO UOVO MOZZARELLA FAGIOLINI CANNELLINI IN INSALATA PANE INTEGRALE FRUTTA | PASTA INTEGRALE AL PESTO NO UOVO PEPITE DI PESCE^NO UOVO CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA |
| 2 | PASTA POMODORO E OLIVE NO UOVO FORMAGGIO FRESCO CAPRINO (spalmabile materna) CAROTE PREZZEMOLATE PANE FRUTTA | RISOTTO ALLA SALVIA NO UOVO ARROSTO DI LONZA POMODORI IN INSALATA FRUTTA PANE INTEGRALE | INSALTA* CANNELLINI* PIZZA MARGHERITA PANE PANE E MARMELLATA (BISCOTTI NO UOVO ALLA MATERNA) | RISOTTO ALLA MILANESE NO UOVO INSALATA DI POLLO CON VERDURE E FORMAGGIO PANE INTEGRALE GELATO | PASTA INTEGRALE CON ZUCCHINE NO UOVO BURGER DI MERLUZZO^NO UOVO INSALATA VERDE PANE AL SESAMO FRUTTA |
| 3 | PASTA POMODORO E RICOTTA NO UOVO SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE POMODORI IN INSALATA PANE FRUTTA | PASTA ALL'OLIO NO UOVO TORTINO ALLE VERDURE NO UOVO PISELLI^ PANE INTEGRALE YOGURT | INSALATA DI RISO CAPRESE PANE BUDINO | CREMA DI ZUCCA^ E CAROTE^ CON FARRO NO UOVO BURGER DI LEGUMI NO UOVO INSALATA PANE AL SESAMO FRUTTA | RISOTTO ALLE VERDURE NO UOVO TONNO ALL'OLIO FAGIOLI CANNELLINI PANE FRUTTA |
| 4 | ZUCCHINE TRIFOLATE PIZZA MARGHERITA PANE FRUTTA | PASTA E VERDURE NO UOVO ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO PATATE^ AL FORNO BISCOTTI NO UOVO PANE INTEGRALE | PASTA ALL'OLIO NO UOVO COTOLETTA DI LONZA NO UOVO SPINACI* ALL'OLIO PANE YOGURT | RISOTTO AL POMODORO NO UOVO SFORNATO DI PATATE E FORMAGGIO NO UOVO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE INTEGRALE FRUTTA | PASTA AL RAGU' VEGETALE NO UOVO FETTUCCINE DI TOTANO^ GRATINATE PISELLI^ PANE FRUTTA |

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

- I CONTORNI SONO SEPARATI