



# Menù Primavera/Estate

## Scuole Infanzia/ Primaria/Secondaria

### NO LATTE

Comune di  
Acqui terme



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta olio evo Uova sode Carote julienne Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro Polpette di bovino al forno con piselli* Pane e dolce no latte	Pasta all'olio Cosce di pollo Zucchine all'olio* Pane e frutta	Passato di verdura con pasta* Frittata verde*no latte Patate al forno* Pane e frutta	Riso agli aromi Merluzzo alla pizzaiola* Insalata e pomodori Pane e frutta
2	Pasta al pomodoro Pesce gratinato* Macedonia di verdure* Pane e budino di soia	Risotto allo zafferano no latte Tortino di verdura* no latte Erbette all'olio* Pane e frutta	Pizza solo pomodoro ½ porzione di prosciutto cotto Insalata mista Pane e frutta	Pasta al pomodoro e zucchine* Bocconcini pollo alla salvia Carote all'olio* Pane e frutta	Passato di verdura con pasta* Lonza di maiale al forno Patate al forno* Pane e frutta
3	Pasta al pesto no latte Tonno Julienne carote e pomodori Pane e succo di frutta	Pasta all'olio evo e grana Polpettone al forno no latte Zucchine all'olio* Pane e frutta	Pasta all'olio Frittata verde* no latte Carote all'olio* Pane e frutta	Passato di verdura con riso* Fesa di tacchino arrosto Patate al forno* Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro Platessa panata al forno* Insalata mista Pane e dolce no latte
4	Pasta al tonno Pesce gratinato* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Passato di verdura con pasta* Hamburger di bovino Patate al forno* Pane e budino di soia	GIORNATA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Riso al pomodoro Uova sode Piselli in umido* Pane e frutta	Pasta al pesto di zucchine* Tonno Insalata mista Pane e frutta

\* CONTIENE INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE.

IL MENU' DELLA GIORNATA COMPRENDE L'UTILIZZO DI SALE IODATO IN QUANTITA' MODERATA..

GIORNATA DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE:IL MENU' PROPOSTO VERRA' COMUNICATO 3 GIORNI PRIMA, CONSULTABILE NELLA PAGINA DEL PORTALE ON LINE.

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.

**Dussmann**