



Menù Primavera/Estate

Scuole Infanzia/ Primaria/Secondaria

NO UOVA

Comune di
Acqui terme



| Settimana | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|-----------|--|---|---|--|--|
| 1 | Pasta olio evo e grana Stracchino Carote julienne Pane e frutta | Pasta integrale al pomodoro Carne di bovino al forno con piselli* Pane e dolcino no uovo | Insalata di pasta mediterranea Cosce di pollo Zucchine all'olio* Pane e frutta | Passato di verdura con pasta* Formaggio fresco 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 | Risotto allo zafferano Formaggio fresco Erbette all'olio* Pane e frutta | Pizza margherita 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 Primo sale Julienne carote e pomodori Pane e succo di frutta | Pasta all'olio evo e grana Carne bovina al forno Zucchine all'olio* Pane e frutta | Pasta alla ricotta Tonno 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 dolcino no uovo |
| 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 | GIORNATA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE | Riso al pomodoro Tonno Piselli in umido* Pane e frutta | Pasta al pesto di zucchine* Mozzarella 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