

# Menù Estivo A.S. 2023-2024 PRIVO DI TUTTI I TIPI DI CARNE

Comune di SESTO CALENDE - Scuole Primarie e Secondarie



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto <b>FRITTATA</b> Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta fresca	Riso all'olio e parmigiano Merluzzo* impanato Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di verdure con pasta <b>LEGUMI</b> Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e lenticchie Formaggio ½ porzione Zucchine Pane Frutta fresca
2	<b>PASTA CREMOSA CON BASILICO</b> Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana <b>CANNELLINI</b> Zucchine all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto <b>PESCE* AL FORNO</b> Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro <b>FORMAGGIO</b> Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca	Vellutata di zucchine e patate con cereali Merluzzo* gratinato Insalata verde Pane Frutta fresca
3	Pasta al sugo con piselli* <b>FORMAGGIO ½ PORZIONE</b> Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Passato verdura con orzo <b>PESCE* PANATO</b> Patate Pane Frutta fresca	Pizza margherita Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Polpette di pesce* Insalata verde Pane Frutta fresca	Risotto zafferano Crocchette all'uovo con patate Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca
4	Pasta pomodoro e basilico Frittata Carote e zucchine julienne Pane Frutta fresca	Ravioli di magro burro e salvia <b>PESCE*</b> Fagiolini Pane Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Formaggio Insalata di pomodori e cetrioli Pane Frutta fresca	Risotto cremoso al basilico Filetto di limanda* dorato Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al sugo Polpette di fagioli Carote al forno Pane Frutta fresca

**EVENTUALI SOSTITUZIONI POTRANNO AVVENIRE CON: PESCE, FORMAGGIO, UOVA E LEGUMI**

**\* materia prima congelata e/o surgelata all'origine  
Pane a ridotto contenuto di sale**

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.