

Menù Estivo A.S. 2023-2024 PRIVO DI CARNE DI MAIALE

Comune di SESTO CALENDE - Scuole Primarie e Secondarie



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pesto FRITTATA O AFFETTATO DI TACCHINO 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 Petto di pollo impanato Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro e lenticchie Formaggio ½ porzione Zucchine Pane Frutta fresca
2	PASTA CREMOSA CON BASILICO Frittata Carote julienne Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana CANNELLINI Zucchine all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Hamburger di carne Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di pollo 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* FORMAGGIO ½ PORZIONE O AFFETTATO DI TACCHINO ½ PORZIONE Pomodori in insalata Pane Frutta fresca	Passato verdura con orzo PESCE* PANATO 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 Polpette di carne 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: CARNE DI POLLO, TACCHINO E MANZO, 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.