

ESTIVO



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1 ^a	<p>Riso al pomodoro Ricotta Piselli* BIO in umido Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pomodoro e basilico Fesa di tacchino al forno Zucchine all'olio extravergine Budino</p>	<p>Passato di legumi con crostini Frittata di verdure Purea di patate Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pesto Polpette di vitellone Insalata di pomodori Polpa di frutta BIO</p>	<p>Pasta all'olio extravergine Platessa* dorata al forno Carote Julienne Frutta fresca di stagione</p>
2 ^a	<p>Pasta al pomodoro e ricotta Insalata di tonno e fagiolini* BIO Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta alle verdure Grana Carote Julienne Frutta fresca di stagione</p>	<p>Crema di verdura con farro Pollo al forno Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pizza Margherita 1/2 porzione di Prosciutto cotto Insalata mista cruda Frutta fresca di stagione</p>	<p>Riso all'olio extravergine Frittata Zucchine al forno Frutta fresca di stagione BIO</p>
3 ^a	<p>Pasta burro e salvia Tomino fresco BIO Insalata mista cruda Frutta fresca di stagione BIO</p>	<p>Pasta al pesto Coscia di pollo al forno Zucchine al forno Yogurt alla frutta BIO</p>	<p>Riso alle verdure Sformato di verdura Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pomodoro Bresaola al limone Fagiolini* BIO all'olio extravergine Frutta fresca di stagione</p>	<p>Crema di legumi e verdure Polpette di platessa* Patate al forno Frutta fresca di stagione</p>
4 ^a	<p>Pasta all'olio extravergine Milanese di bovino Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pizza Rossa con origano Prosciutto cotto Insalata di carote Frutta fresca di stagione</p>	<p>Passato di verdura con orzo Scaloppine di pollo alla pizzaiola Purea di patate Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al ragù Sformato di verdura Zucchine al forno Gelato alla frutta</p>	<p>Riso al pomodoro Platessa* dorata al forno Insalata verde Frutta fresca di stagione BIO</p>

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

COMUNE DI PEVERAGNO

Prodotti sempre BIOLOGICI: fagiolini*, piselli*, polpa di frutta, yogurt, tomino. Le verdure potranno subire variazioni a seconda della disponibilità di mercato.

Tutti i pasti vengono completati con pane.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 15/03/2017 - Validato da: Dott.ssa Comba Anna