

MENÙ PRIMAVERA ESTATE A.S. 2020-2021

SCUOLE PRIMARIE

Approvato da ASL SIAN VC in data 16/03/2021

	1° SETTIMANA DAL 05 APR AL 09 APR DAL 03 MAG AL 07 MAG DAL 31 MAG AL 04 GIU DAL 28 GIU AL 02 LUG DAL 26 LUG AL 30 LUG DAL 23 AGO AL 27 AGO DAL 20 SETT AL 24 SETT DAL 18 OTT AL 22 OTT	2° SETTIMANA DAL 12 APR AL 16 APR DAL 10 MAG AL 14 MAG DAL 07 GIU ALL'11 GIU DAL 05 LUG AL 09 LUG DAL 02 AGO AL 06 AGO DAL 30 AGO AL 03 SETT DAL 27 SETT AL 01 OTT DAL 25 OTT AL 29 OTT	3° SETTIMANA DAL 19 APR AL 23 APR DAL 17 MAG AL 21 MAG DAL 14 GIU AL 18 GIU DAL 12 LUG AL 16 LUG DAL 09 AGO AL 13 AGO DAL 06 SETT AL 10 SETT DAL 04 OTT ALL'08 OTT FINO A VARIAZIONE	4° SETTIMANA DAL 26 APR AL 30 APR DAL 24 MAG AL 28 MAG DAL 21 GIU AL 25 GIU DAL 19 LUG AL 23 LUG DAL 16 AGO AL 20 AGO DAL 13 SETT AL 17 SETT DALL'11 OTT AL 15 OTT
LUNEDÌ	Pasta al pesto Mozzarella Insalata di pomodori	Pasta pomodoro e olive Bocconcini di pollo dorati al forno Carote julienne	Gnocchi al pomodoro Formaggio ³ Carote julienne	Pasta olio e parmigiano Uovo ² Piselli e carote all'olio
MARTEDÌ	Pasta all'olio aromatizzato Filetto di pesce ¹ dorato al forno Insalata mista	Ravioli di magro burro e salvia Formaggio ³ Insalata di pomodori	Crema di verdure con riso/orzo/farro Lonzino di maiale olio e limone Fagiolini	Lasagne alla bolognese Formaggio ³ Insalata mista
MERCOLEDÌ	Risotto allo zafferano Uovo ² Zucchine al forno	Pizza margherita Affettato di tacchino Spinaci gratinati	Pasta al pesto Filetto di pesce ¹ dorato al forno Zucchine gratinate	Riso al pomodoro Pollo dorato al forno Carote julienne
GIOVEDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Tonno Carote julienne	Riso alle verdure Filetto di pesce ¹ al forno Fagiolini	Pasta alla norma Uovo ² Insalata mista	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini all'olio
VENERDÌ	Crema di verdure con pasta Polpette di vitellone Patate al forno	Pasta allo zafferano Uovo ² Zucchine al forno	Riso alla parmigiana Scaloppina di pollo al limone Patate al forno	Pasta zucchine e basilico Polpette di pesce al forno Insalata di pomodori

Il pranzo viene completato con pane.

- Contorni: tutte le verdure sia cotte sia crude sono condite con olio extravergine di oliva.
 1. Il filetto di pesce sarà proposto a rotazione tra platessa, merluzzo, nasello e halibut.
 2. L'uovo sarà proposto a rotazione nelle seguenti varianti: strapazzato, sodo, omelette, frittata o flan con o senza verdure.
 3. Il formaggio sarà proposto a rotazione nelle varianti: fresco, da taglio.

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato.

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.