

MENU' INVERNALE 10 - 14/02/2025

| | | |
|------------------------------------|--|--|
| LUNEDI' 10 Febbraio 2025 | | Attività Parascolastiche |
| Primi piatti | PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI (1,10) PASTA INTEGRALE POMODORO e SPECK (1) | Passato di verdure Arrosto di tacchino carote e piselli |
| Secondi piatti | ARROSTO DI TACCHINO (1,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA CROCCHETTE di VERZA E FORMAGGIO (1,2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA | Frutta |
| Insalatona del giorno | con FORMAGGIO e CECI (3) | |
| Dessert | FRUTTA DI STAGIONE | |
| MARTEDI' 11 Febbraio 2025 | | Materna, P1-P2 |
| Primi piatti | PASTA INTEGRALE CON PESTO DI BROCCOLI (1) RISO SALTATO CON VERDURE E PROSCIUTTO | Pasta integrale con pesto di broccoli Platessa gratinata e insalata |
| Secondi piatti | PLATESSA GRATINATA* (1,2,5) + VERDURA COTTA* o CRUDA FRITTATA AL FORMAGGIO (2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA | Frutta |
| Insalatona del giorno | con PROSCIUTTO COTTO e FORMAGGIO (3) con UOVO SODO e LENTICCHIE (2) | |
| Dessert | FRUTTA DI STAGIONE | |
| MERCOLEDI' 12 Febbraio 2025 | | MENSA CHIUSA |
| GIOVEDI' 13 Febbraio 2025 | | Materna, P1-P2 |
| Primi piatti | PIZZA MARGHERITA (1,3) CREMA DI CAROTE E ZUCCA | Crema di carote e zucca Spezzatino di manzo e polenta |
| Secondi piatti | SPEZZATINO DI MANZO (1) + VERDURA COTTA* o CRUDA TORTINO DI VERDURE e LENTICCHIE (1,2) + VERDURA COTTA* o CRUDA | Purea di mela |
| Insalatona del giorno | con OLIVE e FORMAGGIO (3) | |
| Dessert | FRUTTA DI STAGIONE | |
| VENERDI' 14 Febbraio 2025 | | |
| Primi piatti | PASTA GRATINATA (1,2,3) ZUPPA di PASTA E FAGIOLI (1) | |
| Secondi piatti | SFOGLIA di COSTE E FORMAGGIO (1,2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA COTOLETTA DI LONZA ALLA MILANESE (1,2) + VERDURA COTTA* o CRUDA | |
| Insalatona del giorno | con BRESAOLA e MAIS con PRIMO SALE e POMODORI (3) | |
| Dessert | FRUTTA DI STAGIONE | |

*PRODOTTO DI ORIGINE SURGELATA

ELENCO ALLERGENI EVIDENZIATI IN MENU':

ALLERGENICS USED IN THE MENUS:

| | |
|---------------------|---|
| 1- GLUTINE | Cereals containing GLUTEN |
| 2-UOVA | EGGS and derivatives |
| 3- LATTE | MILK and derivatives |
| 4- CROSTACEI | SHELLFISH and derivatives |
| 5- PESCE | FISH and derivatives |
| 6- MOLLUSCHI | MOLLUSCS and derivatives |
| 7- SESAMO | SESAME seeds and derivatives |
| 8- SENAPE | MUSTARD and derivatives |
| 9- SOIA | SOYA and derivatives |
| 10- SEDANO | CELERY and derivatives |
| 11- SOLFITI | SULPHUR DIOXIDE and SULPHITES |
| 12- ARACHIDI | PEANUT and derivatives |
| 13- FRUTTA A GUSCIO | NUTS (almond, hazelnut, walnut, pistachio, etc) and derivatives |
| 14- LUPINI | LUPIN and derivatives |

SCELTE FISSE TUTTI I GIORNI:

COME PRIMO PIATTO – PASTA IN BIANCO O AL POMODORO.

COME SECONDO PIATTO –INSALATONA DEL GIORNO - PIATTO VEGETARIANO

A fine servizio potrebbero essere offerti piatti extra menu che saranno opportunamente segnalati al self service, insieme all'indicazione degli allergeni.