

MENU' INVERNALE 17 – 21/03/2025

LUNEDI' 17 Marzo 2025		Attività Parascolastiche
Primi piatti	GNOCCHETTI SARDI POMODORO e RICOTTA (1,3) ZUPPA con CECI ed ERBETTE	Pasta in bianco Frittata alle verdure
Secondi piatti	SPEZZATINO DI VITELLO (1) + VERDURA COTTA* o CRUDA FRITTATA ALLE VERDURE (2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA	insalata e carote Frutta
Insalatona del giorno	con SPECK e EDAMER (3) con MAIS e EDAMER (3)	
Dessert	FRUTTA DI STAGIONE	
MARTEDI' 18 Marzo 2025		Materna, P1-P2
Primi piatti	MINISTRONE CON PASTINA (1,10) RISO ALL'INGLESE	Minestrone con pastina Merluzzo al limone
Secondi piatti	MERLUZZO AL VAPORE AL LIMONE (5) TORTINO DI LENTICCHIE, FORMAGGIO e SPINACI (1,2,3)	Purè di patate e broccoli Frutta
Insalatona del giorno	con FINOCCHI e PROSCIUTTO COTTO	
Insalatona VEG	con FINOCCHI e UOVO SODO (2)	
Dessert	FRUTTA DI STAGIONE	
MERCOLEDI' 19 Marzo 2025		MENSA CHIUSA
GIOVEDI' 20 Marzo 2025		Materna, P1-P2
Primi piatti	ORZO CON POMODORO e MELANZANE (1) PASTA AL PESTO (1,2,3,12,13)	Pasta al pesto Polpette di manzo e broccoli
Secondi piatti	SFORMATO DI BROCCOLI e FORMAGGIO (2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA POLPETTE DI MANZO AL SUGO (1,2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA	Yogurt
Insalatona del giorno	con MOZZARELLA e FAGIOLINI (3)	
Dessert	FRUTTA DI STAGIONE O YOGURT (3)	
VENERDI' 21 Marzo 2025		
Primi piatti	PASTA INTEGRALE AL RAGU' DI LENTICCHIE E POMODORO (1) GNOCCHI ALLA ROMANA (1,2,3)	
Secondi piatti	LONZA ALLA VALDOSTANA (3) + VERDURA COTTA* o CRUDA SFOGLIA con VERDURE e FORMAGGIO (1,2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA	
Insalatona del giorno	con FORMAGGIO e OLIVE (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.