

MENU' INVERNALE 03 – 07/03/2025

LUNEDI' 03 Marzo 2025		Attività Parascolastiche
Primi piatti	VELLUTATA DI VERDURE CON CROSTINI (1,10) PASTA INTEGRALE POMODORO e MELANZANE (1)	Vellutata di verdure con orzo Arrosto di tacchino e carote
Secondi piatti	TRANCETTO ZUCCHINE e FORMAGGIO (2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA ARROSTO DI TACCHINO (1,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA	Frutta
Insalatona del giorno	con PROSCIUTTO COTTO e FINOCCHI (3) con CECI e FINOCCHI	Contorni: BROCCOLETTI*/CAROTE*
Dessert	FRUTTA DI STAGIONE	
MARTEDI' 04 Marzo 2025		Materna, P1-P2
Primi piatti	ORZO/FARRO CON VERDURE (1) RAVIOLI DI MAGRO BURRO e SALVIA (1,2,3)	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcini di pollo al limone
Secondi piatti	BOCCONCINI DI POLLO al limone (1) + VERDURA COTTA* o CRUDA TORTA SALATA DI ZUCCA e RICOTTA (1,2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA	Spinaci Frutta
Insalatona del giorno	con MOZZARELLA e OLIVE (3)	
Dessert	FRUTTA DI STAGIONE	
MERCOLEDI' 05 Marzo 2025		MENSA CHIUSA
GIOVEDI' 06 Marzo 2025		Materna, P1-P2
Primi piatti	PASTA POMODORO e SPECK (1) MINISTRA DI VERDURE CON RISO e CECI (10)	Minestrone di verdure, riso e ceci Merluzzo panato insalata+carote
Secondi piatti	MERLUZZO GRATINATO* (1,2,5) + VERDURA COTTA* o CRUDA CROCCHETTE DI VERDURE E FORMAGGIO (1,2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA	Budino
Insalatona del giorno	con FORMAGGIO e AFFETTATO DI TACCHINO (3)	
Insalatona VEG	con PRIMO SALE e CAROTE CRUDE (3)	
Dessert	FRUTTA DI STAGIONE o BUDINO (3)	
VENERDI' 07 Marzo 2025		
Primi piatti	MINISTRA D'ORZO (1,10) PASTA GRATINATA CON FORMAGGIO e PROSCIUTTO COTTO (1,3)	
Secondi piatti	POLPETTE DI MANZO (1,2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA FRITTATA alle VERDURE (2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA	
Insalatona del giorno	con TONNO e OLIVE (5)	
Insalatona VEG	con UOVA SODE e LENTICCHIE (2)	
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.