Gemeaz elior

SCUOLE DEL COMUNE DI QUARTO D'ALTINO

A.S. 2017-18 - Menu Primaverile/Estivo

	Prima settimana dal 18/06/18	Seconda settimana dal 25/06/18	Terza settimana	Quarta settimana	Quinta settimana
LUNEDÌ	PASTA AL PESTO MOZZARELLA E ORIGANO POMODORI PANE - FRUTTA FRESCA	CREMA DI CAROTE CON RISO PETTO DI POLLO ALLA SALVIA CAPPUCCI PATATE PREZZEMOLATE PANE - FRUTTA FRESCA	**RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO** HAMBURGHER DI CARNE BIANCA CAROTINE ALL'OLIO PANE - FRUTTA FRESCA	GNOCCHI AL POMODORO E ORIGANO PLATESSA GRATINATA TRIS DI VERDURE PANE - FRUTTA FRESCA	INSALATA DI PASTA MOZZARELLA E POM. FRESCO * OMELETTE AGLI SPINACI CAROTE ALL'OLIO PANE - FRUTTA FRESCA
MARTEDÌ	PASTA RICOTTA E POM. ARROSTO DI TACCHINO RATATOUILLE PANE - FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO E ZUCCHINE FORMAGGIO: MONTASIO INSALATA MISTA PANE - FRUTTA FRESCA	INSALATA DI PASTA POMODORO E BASILICO * FRITTATA CON ZUCCHINE INSALATA MISTA SPINACI E BIETA PANE - FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON ORZO ARROSTO DI MAIALE AL FORNO CAROTE ALL'OLIO PANE - FRUTTA FRESCA	RISO AL RAGU DI VERDURE CUORI DI MERLUZZO ALL'OLIO E LIMONE INSALATA VERDE PANE - FRUTTA FRESCA
MERCOLEDÌ	LASAGNE RICOTTA E SPINACI PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA PANE - FRUTTA FRESCA	PASTA ALLA PARMIGIANA HAMBURGER DI PESCE FAGIOLINI AL POMODORO PANE - FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO STRACCHINO O CASATELLA FAGIOLINI ALL'OLIO PANE - FRUTTA FRESCA	PASTA ALLA PIZZAIOLA PROSCIUTTO COTTO CETRIOLI PATATE AL FORNO PANE - FRUTTA FRESCA	PASTA MAMMAROSA COSCETTE DI POLLO CAPPUCCI PANE - FRUTTA FRESCA
GIOVEDÌ	RISO AL POMODORO FIL. DI PLATESSA AL FORNO CETRIOLI PANE - FRUTTA FRESCA	RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO E BASILICO ARROSTO DI VITELLONE TRIS DI VERDURA PANE - FRUTTA FRESCA	POMODORI E CETRIOLI LASAGNE AL FORNO PISELLI SPADELLATI PANE - YOGURT	PASTA POMODORO E OLIVE LATTERIA O ASIAGO INSALATA VERDE PANE - FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA HAMBURGER VEGETALE ZUCCHINE ALL'OLIO PANE - DOLCE
VENERDÌ	PASTA AL POMODORO E PISELLI FRITTATA AL FORMAGGIO CAPPUCCIO VIOLA PANE - FRUTTA FRESCA	PIZZA MARGHERITA/RISO AL BURRO per inf. TONNO ALL'OLIO/FRITTATA per inf. ZUCCHINE PANE - YOGURT	GNOCCHI AL PESTO BASTONCINI DI PESCE CAPPUCCI PANE - FRUTTA FRESCA	INSALATA DI RISO ARCOBALENO FESA DI TACCHINO AL LATTE CAPPUCCI FAGIOLINI AL POMODORO PANE - BUDINO O GELATO	PASTA ALLE ZUCCHINE MOZZARELLA ALLA CAPRESE FAGIOLINI ALL'OLIO PANE - FRUTTA

Il menù verrà ripetuto ciclicamente, posticipando la programmazione di una giornata (es. al termine della 5^ settimana il menù ricomincierà dal venerdì della 1^)

Prodotti BIOLOGICI forniti: riso parboiled, pelati, polpa di pomodoro, carote, pomodoro fresco, uova pastorizzate, farina gialla, orzo perlato, fagioli, lenticchie, ceci, mozzarella, crescenza, stracchino, ricotta, burro, yogurt

Prodotti DOP forniti: Casatella Trevigiana (1 v/mese), Montasio, Asiago, Grana Padano, Parmigiano, Taleggio, olio extravergine di oliva, prosciutto crudo

Prodotti IGP forniti: mele, arance, clementine, pesca, nettarina di Romagna, pera dell'Emilia Romagna

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune.

Rev. 11/07/2017