

PRIMAV.-ESTATE DA APRILE A OTTOBRE



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a
Polenta **PL**
Spezzatino di bovino **PL** e
salsiccia
Carote* all'olio
Frutta fresca di stagione

Crema di zucchini **PL**
Formaggio fresco **PL**
Patate prezzemolate **PL**
Frutta fresca di stagione

Pasta all'olio
Polpette di legumi/Fagioli* in umido
Insalata verde
Frutta fresca di stagione

Insalata di riso
Insalata di pomodori
Yogurt alla frutta **BIO**

Pasta al pomodoro **BIO**
Pesce* al forno
Fagiolini* **BIO** in insalata
Frutta fresca di stagione

2^a
Pasta primavera
Petto di pollo al limone
Spinaci* **BIO** gratinati
Frutta fresca di stagione

Ravioli di magro burro **PL** e salvia
Tonno
Insalata mista
Budino

Crema di carote* con crostini
Carpaccio di mocetta **PL**
Fagiolini* **BIO** e patate **PL**
Frutta fresca di stagione

Pasta al pesto **BIO**
Mozzarella **PL**
Insalata di pomodori
Frutta fresca di stagione

Risotto alle erbe
Bastoncini di pesce*
Zucchine all'olio
Frutta fresca di stagione

3^a
Minestra* d'orzo
Torta salata **BIO** alle verdure*
Fagiolini* **BIO** in umido
Frutta fresca di stagione

Pizza margherita **PL**
Insalata arlecchino
Yogurt alla frutta **BIO**

Pasta pomodoro **BIO** e ricotta **PL**
Farinata di ceci
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Risotto alle zucchini
Milanese di pollo
Insalata verde
Frutta fresca di stagione

Pasta all'olio
Pesce* dorato al forno
Insalata di pomodori
Frutta fresca di stagione

4^a
Crema di verdura* con crostini
Bocconcini di tacchino
Fagiolini* **BIO**
Budino/Gelato*

Gnocchi alla romana
Bresaola **IGP**
Carote julienne
Frutta fresca di stagione

Risotto allo zafferano
Formaggio fresco **PL**
Verdure grigliate
Frutta fresca di stagione

Lasagne* al ragù di bovino **PL**
Insalata mista
Frutta fresca di stagione

Pasta pomodoro **BIO** e melanzane
Polpette di pesce*
Zucchine trifolate
Frutta fresca di stagione

1 volta alla settimana come frutta fresca verrà proposta la banana **S**

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA

COMUNE DI CHARVENSOD

Tutti i pasti (ad eccezione del giorno in cui viene servita la pizza) vengono completati con pane **PL** locale bianco o integrale

LEGENDA: **PL** prodotto locale; **BIO** biologico; **S** equosolidale; **IGP** igp

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 23/03/2018 - Validato da: Dott.ssa Elisabetta Pellegrino