

## ESTIVO



### LUNEDÌ

1<sup>a</sup> *Passato di verdura\* con crostini  
Uova strapazzate  
Patate\* al forno*

2<sup>a</sup> *Riso all'olio  
Sformato di legumi\* al forno  
Fagiolini\* al vapore*

3<sup>a</sup> *Risotto allo zafferano  
Formaggio latteria  
Insalata verde e cavolo cappuccio*

4<sup>a</sup> *Pennette all'olio  
Fesa di tacchino alla pizzaiola  
Insalata verde e finocchi*

### MERCOLEDÌ

*Sedanini all'olio  
Hamburger di tacchino al forno  
Fagiolini\* al vapore*

*Sedanini al ragù di bovino adulto  
Carote\* prezzemolate*

*Pizza margherita  
Affettato di tacchino (1/2 porzione)  
Zucchine\* trifolate*

*Sedanini al pomodoro e verdure  
Fusi di pollo al forno  
Piselli\* in umido*

### VENERDÌ

*Riso al pomodoro  
Filetto di merluzzo\* in umido  
Insalata verde e finocchi*

*Gnocchi\* al pomodoro  
Filetto di platessa\* o limanda\* gratinato  
Piselli\* in umido*

*Insalata di mezze penne con pesto, pomodoro e mais  
Filetto di merluzzo\* in umido  
Insalata verde e pomodori*

*Risotto al grana padano  
Filetto di platessa\* o limanda\* gratinato  
Insalata verde e pomodori*

## SCUOLA PRIMARIA

## COMUNE DI CAINO

**Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale. Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, banana, pesca, susina, prugna, albicocca, pera, arancia, mandarino, miyagawa, kiwi o altra frutta (compatibilmente con la disponibilità di mercato).**

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 26/03/2019 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia