

ESTIVO



LUNEDÌ

1^a *Passato di verdura* con crostini
Frittata alle verdure
Patate* al forno*

2^a *Mezze penne al sugo aurora
Mozzarella
Pomodori in insalata*

3^a *Risotto allo zafferano
Formaggio latteria
Insalata verde e cavolo cappuccio*

4^a *Mezze penne al pesto
Fesa di tacchino alla pizzaiola
Insalata verde e finocchi*

MERCOLEDÌ

*Pennette al pomodoro
Hamburger di tacchino al forno
Fagiolini* al vapore*

Crema di patate
Scaloppina di tacchino al limone
Insalata verde*

*Pizza margherita
Fesa di tacchino arrosto fredda
Zucchine* trifolate*

*Sedanini alla crema di verdure
Cosce di pollo al forno
Piselli* in umido*

VENERDÌ

*Sedanini all'olio
Merluzzo* gratinato al forno
Insalata verde e finocchi*

Gnocchi al pomodoro
Sombro* gratinato al forno
Piselli* in umido*

*Risotto al grana
Merluzzo* gratinato al forno
Insalata verde e pomodori*

*Riso al pomodoro
Sgombro* al pomodoro al forno
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 21/03/2016 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia