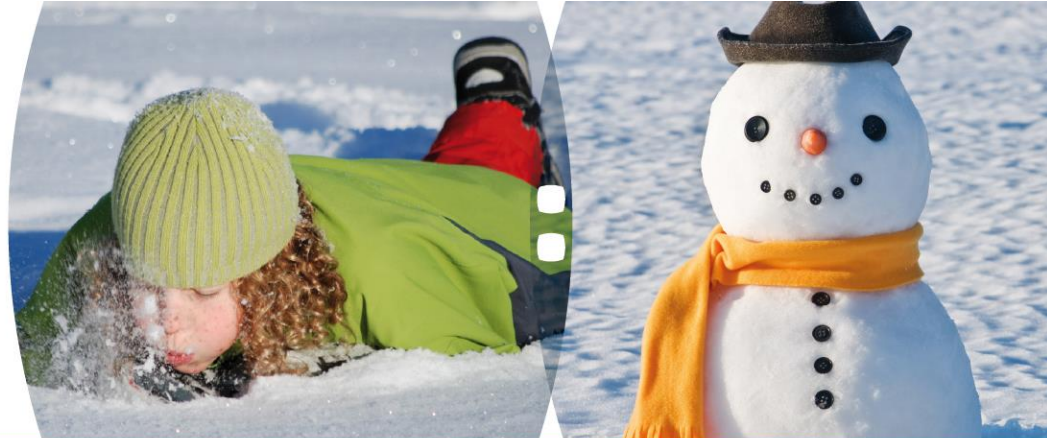


INVERNALE



LUNEDÌ

1^a *Pizza margherita*
Affettato di tacchino (1/2 porzione)
Insalata verde e mais

2^a *Passato di verdura* con riso*
Hamburger di tacchino al forno
Patate al forno*

3^a *Pannette al pesto*
Tonno all'olio
Insalata verde

4^a *Sedanini al pesto*
Fusi di pollo al forno
Insalata verde e carote julienne

MERCOLEDÌ

Pennette all'olio
Uova strapazzate
Piselli in umido*

Risotto allo zafferano
Arrosto di maiale al latte
Carote julienne

Pizza margherita
Prosciutto cotto (1/2 porzione)
Insalata verde e mais

Passato di verdura con riso*
Arrosto di tacchino
Patate al forno*

VENERDÌ

Gnocchi al pomodoro*
Filetto di platessa o limanda* gratinato*
Carote julienne

Ravioli ricotta e spinaci all'olio*
Legumi in umido*
Broccoli gratinati*

Passato di verdura con crostini*
Formaggio latteria
Patate al forno*

Gnocchi al ragù di verdura*
Mozzarella
Insalata verde e mais

SCUOLA PRIMARIA "PAPA GIOVANNI PAOLO II"

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, pera, arancia, banana, mandarini, miyagawa, clementine, mandaranci e kiwi.

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 20/01/2020 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia