



**ANNO SCOLASTICO 2021/2022 - MENU' ESTIVO
IN VIGORE DA APRILE A OTTOBRE**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I settimana	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA ALLE MELANZANE	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA	PASTA AL PESTO	SEMINI IN BRODO VEGETALE
	FORMAGGIO FRESCO	UOVA SODE	1/2 PORZ. TONNO ALL'OLIO	ARROSTO DI VITELLO	INVOLTINO DI PLATESSA (pesce, zucchine, pan grattato e aromi)
	POMODORO E BASILICO	FINOCCHI IN INSALATA	INSALATA MISTA	CAROTE JULIENNE	
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
II settimana	PASTA AL POMODORO	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	MINESTRA DI VERDURE CON ORZO	CREMA DI PISELLI CON PASTA	PASTA AL POMODORO
	POLPETTA DI PISELLI	FRITTATA AGLI AROMI	PROSCIUTTO COTTO	1/2 PORZIONE DI ARROSTO DI LONZA AL LATTE	PLATESSA ALLA MUGNAIA
		FAGIOLINI	POMODORO E BASILICO	SPINACI GRATINATI	INSALATA VERDE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
III settimana	PASTA AL PESTO	MINESTRA DI LEGUMI CON PASTA	PIZZA MARGHERITA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	PASTA AGLI AROMI
	FORMAGGIO FRESCO	1/2 PORZIONE SCALOPPINE DI TACCHINO		ARROSTO DI VITELLO	MERLUZZO GRATINATO AL FORNO
	POMODORO E BASILICO	ZUCCHINE TRIFOLATE	INSALATA CON LEGUMI	FINOCCHI	CAROTE JULIENNE
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	PANE	PANE	PANE INTEGRALE	PANE	PANE
IV settimana	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA	PASTA AL POMODORO	ORZO CON ZAFFERANO	PASTA AL RAGU' VEGETALE	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
	FORMAGGIO FRESCO	1/2 PORZIONE DI PETTO DI POLLO	PROSCIUTTO COTTO	FRITTATA	FILETTO DI PLATESSA AL FORNO
	POMODORI	1/2 PORZIONE DI PISELLI	SPINACI GRATINATI	FAGIOLINI	FINOCCHI IN INSALATA
	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA
	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE
Viene utilizzato pane a basso contenuto di sale					

“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 il referente aziendale della presente Società”: (walter.rossetti@elior.it)