

mensa scolastica 24/25

menù primavera-estate

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana	Quinta settimana
Lunedì	Pasta al pesto Filetto di pesce gratinato Fagiolini al vapore	Pasta integrale al pom. Robiola/ricotta Insalata	Pasta al pomodoro Platessa/Limanda gratinata Piselli in purea/all' olio	Pasta con verd. di stag. Prosciutto crudo Insalata mista	Risotto con zucchine Stracchino Insalata di cannellini e pom.
Martedì	Minestra d'orzo Svizzera di maiale Patate lesse	Pasta con olio e parmig. Crocchette di pesce Fagiolini al vapore	Pastina in vegetale Arista di Maiale Purea di patate	Riso olio e parmigiano Pollo arrosto Piselli all'olio	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Zucchine trifolate
Mercoledì	*Pasta tonno e zucchine Petto di pollo al limone Carote al vapore	Risotto alla milanese Bocconcini di tacchino grat. Bietola al vapore	*Tagliatelle al ragù Mozzarella Pomodori	Tagliatelle al pomodoro Tonno Pomodori	Pasta olio e parmigiano Fesa di tacchino piselli con prosc.
Giovedì	*Lasagne al pomodoro Mozzarella Pomodori	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Julienne di carote	Pasta con olio e parm. Cosci di pollo croccanti Carote al vapore	*Minestra con lenticchie Roast-beef Spinaci al vapore	Pasta al pomodoro Platessa/Limanda gratinata Insalata
Venerdì	*Riso e piselli Uova sode con salsa Zucchine trifolate	*Minestra con fagioli Stracchino Pomodori	Risotto al pomodoro Frittata al formaggio Insalata mista	*Pasta al sugo di pesce Primosale Julienne/bastoncini (carote, cetrioli, pomodori)	Pastina in vegetale Polpette di vit. croccanti Purea di patate/patate lesse

Il pasto si completa con pane comune o integrale serviti a giorni alterni e frutta fresca di stagione. * Piatti unici.

AVVISO: in applicazione al Regolamento CE 1169/2011 e alla nota del 6/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti presso scuole.