

menù estivo

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA – Comune di Cervasca



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al ragù di bovino	Pizza margherita	Riso al pomodoro	Pasta alla crema di pesto	Pasta all'olio extravergine
	Giretondi di verdure	½ porzione prosciutto cotto	Pollo al forno	Formaggio fresco	Tonno
	Insalata verde	Carote julienne	Insalata di pomodori	Fagiolini* al forno	Zucchine al forno
	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2	Pasta con pomodoro e olive	Riso all'olio extravergine	Pasta pomodoro e basilico	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto rosso
	Formaggio fresco	Filetto di *pesce impanato al forno	Giretondi di verdure	Pollo al forno	Prosciutto cotto
	Insalata verde	Fagiolini* e pomodori	Piselli* al forno	Zucchine al forno	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
3	Pizza margherita	Pasta alla crema di pesto	Insalata di riso con verdure	Pasta con pomodoro e origano	Pasta all'olio extravergine
	Piselli* al forno	Formaggio fresco	Pollo al forno	Giretondi di verdure	Filetto di *pesce impanato al forno
	Carote julienne	Insalata di pomodori	Insalata mista	Zucchine al forno	Fagiolini al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert
4	Pasta alla crema di pesto	Risotto con zucchine	Pasta pomodoro e basilico	Pasta all'olio extravergine	Pasta con pomodoro e origano
	Formaggio fresco	Giretondi di verdure	Burger di pesce* al forno	Polpette di bovino	Arrosto di tacchino
	Zucchine al forno	Piselli* al forno	Carote julienne	Insalata di pomodori	Insalata di fagiolini*
	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, primo sale, tomino, fontal, robiola.

Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*, limanda*.

Dessert: a rotazione tra budino, yogurt alla frutta o polpa di frutta

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o, occasionalmente, 1 volta a settimana polpa di frutta). Per i baby parking le verdure crude saranno sostituite da quelle cotte, ed il tonno da prosciutto cotto o formaggio fresco; tale menù si intende per bambini di età superiore all'anno. 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, solfiti e 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 13/06/2022 - Validato da: **ASL CN1**