

Menù GIUGNO MATERNA DON ZUCCOTTI

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta con aromi e grana	Pasta pomodoro e basilico	Pizza Margherita	Pasta al ragù	Ravioli burro e salvia
	SECONDO	Cotoletta di pollo*	Hamburger di manzo*	Prosciutto cotto ½ porzione	Formaggio spalmabile	Frittata al parmigiano
	CONTORNO	Julienne di carote	Patate al forno*	Pomodori in insalata	Fagiolini all'olio*	Insalata
	DESSERT	Merendina	Frutta di stagione	Schiacciata	Frutta di stagione	Budino
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta con olio e grana	Pizza Margherita	Pasta integrale alla mediterranea	Tagliatelle al pomodoro
	SECONDO	Polpettine di pollo al forno	Arrosto di lonza	Mozzarella ½ porzione	Filetto di merluzzo dorato*	Spinacina al forno*
	CONTORNO	Fagiolini all'olio*	Pomodori in insalata	Julienne di carote	Insalata mista	Patate al forno*
	DESSERT	Budino	Frutta di stagione	Biscotti	Frutta di stagione	Budino
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al ragù	Pasta alle verdure*	Pizza Margherita	Ravioli burro e salvia	Pasta al pesto
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Bastoncini di merluzzo*	Prosciutto cotto ½ porzione	Hamburger di manzo*	Nuggets di pollo*
	CONTORNO	Fagiolini all'olio*	Julienne di carote	Insalata	Patate al forno*	Zucchine al forno*
	DESSERT	Yogurt	Frutta di stagione	Merendina	Frutta di stagione	Budino
4 SETTIMANA	PRIMO	Gnocchi pomodoro e basilico	Pasta con aromi e grana	Pizza Margherita	Pasta pomodoro e pesto	Pasta gratinata
	SECONDO	Pepite di pesce al forno*	Frittata alla paesana	Mozzarella ½ porzione	Prosciutto cotto	Scaloppine al limone
	CONTORNO	Insalata mista	Julienne di carote	Pomodori in insalata	Fagiolini all'olio*	Patate al forno*
	DESSERT	Plumcake	Frutta di stagione	Schiacciata	Frutta di stagione	Budino

In vigore dal 10 giugno 2024

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.