

ESTIVO



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

Pasta con pomodoro fresco e basilico
Prosciutto cotto/ Bresaola
Verdura cruda

Risotto allo zafferano
Legumi* in umido
Verdura cruda

Pizza Margherita
Verdura cruda

Pasta agli aromi
Filetto di platessa* impanato
Verdura* cotta

Zuppa di verdure* con orzo
Polpette di tacchino
Patate al forno

2^a

Pasta al pesto
Formaggio
Verdura cruda

Pasta al pomodoro e origano
Hamburger di legumi*/
Legumi* in umido
Verdura cruda

Insalata di farro con verdure
Cotoletta di maiale
Verdura* cotta

Lasagne* al ragù di tacchino
Verdura cruda

Passato di verdura* con riso
Filetto di platessa* al forno
Patate al forno

3^a

Pasta all'olio e.v. oliva
Fettina di tacchino al latte
Verdura cruda

Risotto alla parmigiana
Frittata semplice
Verdura cruda

Pasta integrale al pomodoro
Mozzarella
Verdura cruda

Passato di verdura* con pasta
Polpette di merluzzo*
Patate al forno

Pasta al pesto
Legumi* in umido
Verdura* cotta

4^a

Risotto alle verdure/ Insalata di riso
Coscia di pollo al forno
Verdura cruda

Pasta agli aromi
Frittata alle zucchine
Verdura cruda

Gnocchi* al pomodoro e basilico
Formaggio primo sale
Verdura* cotta

Pasta alle zucchine
Hamburger di legumi*/
Legumi* in umido
Verdura cruda

Passato di verdura* con orzo
Filetto di platessa* al forno
Patate al forno

SCUOLA PRIMARIA

COMUNE DI UGGIATE TREVANO

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione.

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 04/09/2019 - Validato da: Dott.ssa Lidia Testa