

## MENU' INVERNALE 20 - 24/03/2023

<b>LUNEDI' 20 Marzo 2023</b>		<b>Attività Parascolastiche</b>
<b>Primi piatti</b>	PASTA AL PESTO (1,2,3,12,13) PASTA E FAGIOLI (1)	Pasta al pesto Arrosto di tacchino e fagiolini
<b>Secondi piatti</b>	ARROSTO DI TACCHINO (1,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA INVOLTINI DI COTTO e FORMAGGIO (3) + VERDURA COTTA* o CRUDA	Pera
<b>Insalatona del giorno</b>	con MOZZARELLA e OLIVE (3)	
<b>Piatto vegetariano</b>	HAMBURGER VEGANO	
<b>Dessert</b>	FRUTTA DI STAGIONE	
<b>MARTEDI' 21 Marzo 2023</b>		<b>Materna, P1-P2</b>
<b>Primi piatti</b>	PASTA AL RAGU' (1) PASTA PANNA e PROSCIUTTO (1,3)	Pasta panna e prosciutto Hamburger e patate al forno
<b>Secondi piatti</b>	FORMAGGI (3) + VERDURA COTTA* o CRUDA HAMBURGER DI MANZO* + VERDURA COTTA* o CRUDA	Mela
<b>Insalatona del giorno</b>	con PROSCIUTTO COTTO e FORMAGGIO (3)	
<b>Piatto vegetariano</b>	UOVA SODE con VERDURE CRUDE (2)	
<b>Dessert</b>	FRUTTA DI STAGIONE	
<b>MERCOLEDI' 22 Marzo 2023</b>		<b>MENSA CHIUSA</b>
<b>GIOVEDI' 23 Marzo 2023</b>		<b>Materna, P1-P2</b>
<b>Primi piatti</b>	PASTA AI TRE SAPORI(panna, pomodoro, pesto (1,2,3,12,13) PASSATO DI VERDURA con PASTA (1,10)	Passato di verdure con pasta Arista di maiale e zucchine
<b>Secondi piatti</b>	SPIEDINI DI CARNE + VERDURA COTTA* o CRUDA ARISTA DI MAIAE (3) + VERDURA COTTA* o CRUDA	Yogurt
<b>Insalatona del giorno</b>	con TONNO e OLIVE (5)	
<b>Piatto vegetariano</b>	FRITTATA (2,3)	
<b>Dessert</b>	FRUTTA DI STAGIONE O YOGURT (3)	
<b>VENERDI' 24 Marzo 2023</b>		
<b>Primi piatti</b>	PASTA con SALSA DI NOCI (1,3,12,13) PASTA al TONNO (1,5)	
<b>Secondi piatti</b>	POLPETTINE DI CARNE (1,2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA SALSICCIA AL FORNO + VERDURA COTTA* o CRUDA	
<b>Insalatona del giorno</b>	con POLLO ALLA PIASTRA	
<b>Piatto vegetariano</b>	PRIMO SALE E POMODORI (3)	
<b>Dessert</b>	FRUTTA DI STAGIONE	

\*PRODOTTO DI ORIGINE SURGELATA

## ELENCO ALLERGENI EVIDENZIATI IN MENU':

## ALLERGENICS USED IN THE MENUS:

1- GLUTINE	Cereals containing GLUTEN
2-UOVA	EGGS and derivatives
3- LATTE	MILK and derivatives
4- CROSTACEI	SHELLFISH and derivatives
5- PESCE	FISH and derivatives
6- MOLLUSCHI	MOLLUSCS and derivatives
7- SESAMO	SESAME seeds and derivatives
8- SENAPE	MUSTARD and derivatives
9- SOIA	SOYA and derivatives
10- SEDANO	CELERY and derivatives
11- SOLFITI	SULPHUR DIOXIDE and SULPHITES
12- ARACHIDI	PEANUT and derivatives
13- FRUTTA A GUSCIO	NUTS (almond, hazelnut, walnut, pistachio, etc) and derivatives
14- LUPINI	LUPIN and derivatives

### **SCELTE FISSE TUTTI I GIORNI:**

COME PRIMO PIATTO – PASTA IN BIANCO O AL POMODORO

COME SECONDO PIATTO –INSALATONA DEL GIORNO - PIATTO VEGETARIANO