



MENU' ESTIVO 09 – 13 Giugno 2025

Gestione Ambientale Certificata
ISO 14001
ANCCP

LUNEDI' 09 Giugno 2025

Attività parascolastiche

Primi piatti PASTA DI GRANO SARACENO CON VERDURE (1,2,3) Pasta di grano saraceno con verdure

asta di giuno saraceno con verda

PASTA e FAGIOLI (1)

Arrosto di tacchino e fagiolini

Secondi piatti ARROSTO DI TACCHINO (1,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA Frutta

FRITTATA ALLE VERDURE (2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA

Insalatona del giorno con BRESAOLA e FAGIOLINI

con CECI e FAGIOLINI

Dessert FRUTTA DI STAGIONE

MARTEDI' 10 Giugno 2025 Materna, P1-P2

Primi piatti RISO PILAF CON VERDURE SALTATE Riso pilaf con verdure saltate

INSALATA DI PASTA (1,3,5) Platessa al forno e patate lesse

Secondi piatti PLATESSA PANATA AL FORNO (1,2,5) + VERDURA COTTA* o CRUDA Frutta

TORTA SALATA con RICOTTA e SPINACI (1,2,3) + VERDURA COTTA* o CRUDA

Insalatona del giorno con COTTO e FINOCCHI Contorni: ZUCCHINE GRATINATE*/PATATE LESSE

con EDAMER e FINOCCHI (3)

Dessert FRUTTA DI STAGIONE

MERCOLEDI' 11 Giugno 2025

MENSA CHIUSA

GIOVEDI' 12 Giugno 2025 GREEN DAY Materna, P1-P2

Primi piatti PASTA INTEGRALE con ragù vegetale (1)

COUS COUS ALLE VERDURE (1)

Cous cous alle verdure

COUS COUS ALLE VERDORE (1)

Falafel e insalata mista

Secondi piatti INSALATA CAPRESE (3)

Frutta

FALAFEL (1) + VERDURA COTTA* o CRUDA

Insalatona del giorno con UOVA SODE e MAIS (2)

Dessert FRUTTA DI STAGIONE

VENERDI' 13 Giugno 2025

Primi piatti PASTA AL RAGU' (1)

ORZO CON LENTICCHIE E POMODORO (1)

Secondi piatti TORTA SALATA ALLE VERDURE (1,2,3) + VERDURA COTTA* O CRUDA

SPIEDINI DI CARNE + VERDURA COTTA* o CRUDA

Insalatona del giorno con POLLO e OLIVE

con LENTICCHIE e OLIVE

Dessert FRUTTA DI STAGIONE





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

A fine servizio potrebbero essere offerti piatti extra menu che saranno opportunamente segnalati al self service, insieme all'indicazione degli allergeni.