

# MENU AUTUNNO-INVERNO

## COMUNE DI VAIE, CAPRIE, CHIUSA SAN MICHELE SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Passato di verdura* con crostini Asiago Patate* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Frittata al forno Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino in umido Costine* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli Carote* alla parmigiana Pane Budino	Pasta all'olio e parmigiano Filetto di nasello* gratinato al forno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
2° settimana	Pasta integrale al ragù di verdure* Secondo piatto a base di legumi Carote* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Focaccia Mozzarella Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Merluzzo* agli aromi Finocchi* gratinati al forno Pane Crostata alla marmellata	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Costine* alla parmigiana Pane Frutta fresca di stagione	Crema di patate* con orzo e crostini Cotoletta di tacchino al forno Insalata di carote Pane Frutta fresca di stagione
3° settimana	Passato di zucca* e patate* con riso Arrosto di maiale al latte Finocchi in insalata Pane Budino	Pasta al pomodoro Merluzzo* gratinato Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Passato di ceci o lenticchie Primo sale o Mozzarella o Stracchino Purea di patate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale* Frittata di verdure* al forno Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Cotoletta di tacchino al forno Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
4° settimana	Pasta con piselli* Formaggio fresco Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Crema di zucca* con pasta Arrosto di lonza Fagiolini* in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Riso con ragù di verdure* Omelette al forno Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alla contadina* Fusello di pollo al forno Broccoli* all'olio Pane Yogurt alla frutta	Crema di patate* con orzo Merluzzo* al forno Carote* alla parmigiana Pane Frutta fresca di stagione
5° settimana	Crema di porri e patate* Secondo piatto a base di legumi Spinaci* al parmigiano Pane Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita Insalata verde Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo* al forno Spinaci* al burro Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Fusi di pollo al forno Finocchi* gratinati Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Frittata agli spinaci* al forno Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. Eventuali necessità vengono gestite con la produzione di diete speciali.



# MENU PRIMAVERA-ESTATE

## COMUNE DI VAIE, CAPRIE, CHIUSA SAN MICHELE SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Focaccia Prosciutto cotto Zucchine* in umido Pane Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdure* passate Pollo al forno Purea di patate Pane Crostatina alla marmellata	Pasta al pesto Frittata alle erbe al forno Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Primo sale o Mozzarella o Stracchino Insalata di pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Crema di piselli* e patate* con crostini Merluzzo* gratinato Insalata di carote Pane Frutta fresca di stagione
2° settimana	Pasta con zucchine* Mozzarella o Stracchino Insalata di fagiolini* e pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Riso alla campagnola* Frittata con zucchine* al forno Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al burro e salvia Petto di pollo/tacchino alla pizzaiola Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Minestrina in brodo vegetale Bastoncini di merluzzo* al forno Patate* e pomodori all'olio Pane Gelato alla frutta	Pasta con ricotta Secondo piatto a base di legumi Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione
3° settimana	Pasta integrale al ragù vegetale* Secondo piatto a base di legumi Fagiolini* in insalata Pane Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita Finocchi in insalata Pane Gelato alla frutta	Passato di verdure* con crostini Arrosto di maiale al latte Patate* gratinate Pane Budino	Pasta al pomodoro e basilico Asiago Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio e parmigiano Merluzzo* gratinato Costine* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
4° settimana	Minestrone* con riso Omelette agli aromi Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con ricotta Pollo alla cacciatora Spinaci* al parmigiano Pane Budino	Riso alla contadina* Merluzzo* agli aromi Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta integrale gratinata al forno Secondo piatto a base di legumi Insalata di pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con melanzane Mozzarella Insalata di carote Pane Frutta fresca di stagione
5° settimana	Pasta alla pizzaiola Bresaola olio e limone Insalata di carote Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Crocchette di nasello* al forno Insalata di fagiolini* e pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Primo sale o Mozzarella o Stracchino Insalata mista Pane Gelato alla frutta*	Minestrina in brodo vegetale Arrosto di lonza Purea di patate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Frittata con zucchine Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. Eventuali necessità vengono gestite con la produzione di diete speciali.

