



# MENU'

ISTITUTO PARITARIO "CRISTO RE"



## ESTIVO- Scuola Infanzia-Primaria

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	Riso/Orzo al sugo Frittata di patate Insalata verde Frutta di stagione	Pasta alla bolognese Fiordilatte Insalata mista Frutta di stagione	Riso/Orzo al sugo Bocconcini di bufala Patate lesse olio e prezzemolo Frutta di stagione	Pasta/riso e piselli Merluzzo* lessato olio e limone Insalata mista Frutta di stagione
Martedì	Pasta con crema di zucchine Polpettine in umido/Polpettone al forno Pisellini Frutta di stagione	Pasta con patate e basilico Tonno all'olio con fagioli Pomodori Frutta di stagione	Pasta con ricotta Pollo al forno Patate al forno Frutta di stagione	Risotto crema di zucchine e stracchino Scaloppine di petto di pollo Carote/mais Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta/riso e fagioli Filetti di platessa* alla mugnaia Bieta o scarolina saltata Frutta di stagione	Pasta con lenticchie Filetti di merluzzo* alla livornese Fagiolini all'olio/Finocchi crudi Frutta di stagione	Insalata di riso Frittata al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pasta siciliana al forno Fiordilatte Pomodori Frutta di stagione
Giovedì	Passato di verdure Cotoletta di tacchino Carote crude o lesse/insalata Frutta di stagione	Pennette al pesto genovese Arista di maiale Insalata/Piselli* in umido Frutta di stagione	Penne al pomodoro e basilico Spezzatino di vitello Purè di patate/piselli Frutta di stagione	Sedanini alla crema di peperoni Cotoletta di prosciutto al forno Verdure grigliate Frutta di stagione
Venerdì	Pizza margherita Bastoncini di merluzzo* al forno Insalata mista Frutta di stagione	Pennette al salmone Platessa* dorata Crocchette di patate Frutta di stagione	Spaghetti alla marinara Nuggets di merluzzo* al forno Carote crude/mais Frutta di stagione	Pennette al tonno Formine di merluzzo* al forno Fagiolini/carote Frutta di stagione

\*I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine

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.