



# MENU'

## Centro estivo

ISTITUTO PARITARIO "CRISTO RE"



	1^ e 5^ SETTIMANA	2^ e 6^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
Lunedì	Pasta alla siciliana Frittata di zucchine e patate Insalata verde Frutta di stagione	Insalata di riso Bocconcini di bufala Purè di patate Frutta di stagione	Riso al sugo Bocconcini di bufala Patate lesse olio e prezzemolo Frutta di stagione	Pasta al ragù di bolognese Fiordilatte Insalata mista Frutta di stagione
Martedì	Pasta ai 4 formaggi Salsicce di pollo e tacchino al forno Patate al forno Frutta di stagione	Spaghetti alla marinara Filetti di merluzzo* alla livornese Insalata verde Frutta di stagione	Pasta con ricotta Pollo al forno Patate al forno Frutta di stagione	Pasta con patate, provola e basilico Tonno all'olio Pomodori Frutta di stagione
Mercoledì	Penne pomodoro e basilico Spezzatino di vitello Piselli Frutta di stagione	Pasta con zucchine Cotoletta di prosciutto Fagiolini all'olio/Finocchi crudi Frutta di stagione	Insalata di riso Frittata al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pesto Scaloppine di petto di pollo Insalata verde Frutta di stagione
Giovedì	Gatteau di patate Fiordilatte Pomodori Frutta di stagione	Pasta o riso con piselli Carne macinata con rosmarino Carotine julien e mais Frutta di stagione	Penne al pomodoro e basilico Polpette Purè di patate/piselli Frutta di stagione	Risotto crema di zucchine e stracchino Arista di maiale Patate lesse all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pizza Filetti di merluzzo* olio e limone Insalata mista Frutta di stagione	Pizza Bastoncini di merluzzo* al forno Crocchette di patate Frutta di stagione	Pizza Platessa* dorata Carote crude/mais Frutta di stagione	Pizza Formine di merluzzo* al forno Carotine julien/insalata verde 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.