



ISTITUTO PARITARIO "CRISTO RE"



# MENU' *Centro estivo - Piccoli*

	1^ e 5^ SETTIMANA	2^ e 6^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
Lunedì	Pasta con sugo alla siciliana Frittatina di patate Insalata verde Frutta di stagione	Insalata di riso Ricotta Purè di patate Frutta di stagione	Riso al sugo Filetti di merluzzo* olio e limone Patate lesse olio e prezzemolo Frutta di stagione	Pasta al ragù di bolognese Ricotta o crescenza Insalata mista Frutta di stagione
Martedì	Pasta con ricotta Salsicette di pollo e tacchino Patate al forno o lesse all'olio Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico 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	Pasta pomodoro e basilico Spezzatino di vitello Piselli Frutta di stagione	Pasta con zucchine Cotoletta di prosciutto Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Insalata di riso Frittata al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese Scaloppine di petto di pollo Insalata verde Frutta di stagione
Giovedì	Gatteau di patate Ricotta Pomodori Frutta di stagione	Pasta o riso con piselli Carne macinata con rosmarino Vellutata di carote Frutta di stagione	Pasta con passato di verdure Polpettine in umido Purè di patate/piselli Frutta di stagione	Risotto crema di zucchine e stracchino Tocchetti di arista di maiale Patate lesse all'olio Frutta di stagione
Venerdì	Pizza / Pasta al pomodoro Filetti di merluzzo* olio e limone Insalata mista Frutta di stagione	Pizza / Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo* al forno Crocchette di patate Frutta di stagione	Pizza/ Pasta al pomodoro Nuggets di merluzzo* al forno Carote crude/mais Frutta di stagione	Pizza / Pasta al pomodoro 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.