



ISTITUTO PARITARIO "CRISTO RE"



# MENU' *Centro estivo - Piccoli*

	1^ e 5^ SETTIMANA	2^ e 6^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pastina pomodoro e basilico Bocconcini di bufala Patate lesse olio e prezzemolo Frutta di stagione	Pastina con ragù di bolognese Fiordilatte Insalata mista Frutta di stagione	Pastina alla siciliana Frittata Insalata verde Frutta di stagione	Insalata di riso Fiordilatte Pomodori Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Pastina con crema di lenticchie Straccetti di pollo Insalata verde Frutta di stagione	Pastina con patate e basilico Platessa al forno Pomodori Frutta di stagione	Pastina con ricotta Salsicce di pollo e tacchino al forno Patate al forno Frutta di stagione	Pastina al sugo di marinara Filetti di merluzzo* alla livornese Fagiolini Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Pasta all'insalata Frittata al forno Fagiolini all'olio EVO Frutta di stagione	Pasta al pesto Scaloppine di petto di pollo Insalata verde Frutta di stagione	Penne pomodoro e basilico Straccetti di tacchino Piselli Frutta di stagione	Pasta con zucchine Cotoletta di prosciutto Insalata verde Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Pastina con passato di verdure Polpettine in umido Piselli Frutta di stagione	Risotto crema zucchine e stracchino Arista di maiale Piselli in umido Frutta di stagione	Gateau di patate Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Pasta o riso con crema di piselli Carne macinata con rosmarino Carotine julien e mais Frutta di stagione e Dolce
<b>Venerdì</b>	Pizza / pastina al pomodoro Bastoncini di merluzzo* impanati Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pizza / pastina al pomodoro Formine di merluzzo* al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pizza / pastina al pomodoro Filetti di merluzzo* olio e limone Carotine julien/insalata verde Frutta di stagione	Pizza / pastina al pomodoro Nugget di merluzzo* al forno Insalata di pomodori 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.