

Menu Estivo – Comune di Sovico

Anno Scolastico 2022-2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Riso al Pomodoro	Pasta allo zafferano e zucchine	Pasta alla Ligure (pesto, patate e fagiolini)	Pizza Margherita	Minestra estiva di verdure con Legumi
	Formaggio spalmabile	Arista al forno	Frittata con formaggio	1/2 Prosciutto Cotto	Bastoncini di pesce
	Carote Julienne	Fagiolini	Insalata verde	Pomodori	Patate al Forno
	Frutta di Stagione	Frutta di Stagione	Frutta di Stagione	Gelato	Frutta di Stagione
2 SETTIMANA	Pasta all'olio	Tagliatelle al ragù di carne	Passato di Verdura con legumi	Agnolotti di magro (ricotta spinaci) alla Salvia	Riso allo Zafferano e Verdure
	Cosce di pollo al forno		Formaggio fresco (crescenza)	Cotoletta di lonza al forno	Platessa dorata
	Pomodori	Carote Julienne	Patate al Forno	Fagiolini	Insalata mista
	Frutta di Stagione	Gelato	Frutta di Stagione	Frutta di Stagione	Frutta di Stagione
3 SETTIMANA	Pasta al Pomodoro e ricotta	Risotto alla Parmigiana	Pasta Estiva con Pomodori e Mais	Pizza Margherita	Pasta alla norma (melanzane)
	Rotolo di frittata	Asiago	Bocconcini di pollo e piselli	Prosciutto cotto (1/2 porz)	Bocconcini di pesce (nuggets)
	Fagiolini-	Insalata mista	Zucchine	Carote Julienne	Erbette
	Frutta di Stagione	Frutta di Stagione	Frutta di Stagione	Yogurt	Frutta di Stagione
4 SETTIMANA	Pasta al pesto	Pasta pasticciata con ragù di manzo e besciamella	Minestra estiva di legumi e verdure con orzo	Pasta all'olio	Risotto allo zafferano
	Mozzarella		Cotoletta di Lonza al forno	Cosce di pollo al forno	Platessa dorata
	Pomodori	Fagiolini	Patate prezzemolate	Carote lesse	Zucchine
	Frutta di stagione	Gelato	Frutta di Stagione	Frutta di Stagione	Frutta di Stagione

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.

