

Menù Scuola Maria Luigia

Primavera – Estate | Anno Scolastico 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA 29/04-03/05 27/05-31/05 24/06-28/06 22/07-26/07	Gnocchetti Sardi al pomodoro	Torta di riso*	Pasta all'olio EVO	Minestra Primavera*	Pasta al pesto
	Scaloppina di pollo	Prosciutto cotto	Arrosto di lonza	Pizza	Polpettone di patate e prosciutto
	Insalata mista	Piselli in umido	Patate al forno		Insalata mista
	Frutta fresca	Yogurt	Frutta Fresca	Mousse di frutta	Budino
2 SETTIMANA 06/05-10/05 03/06-07/06 01/07-05/07	Pasta al ragù*	Minestra primavera*	Pasta Aurora	Riso all'olio	Pasta al pesto
	Asiago	Spezzatino di pollo	Castellana di prosciutto	Polpette di vitellone rosse al sugo*	Polpettone di tonno
	Insalata mista	Pomodori in insalata	Insalata mista	Piselli in umido	Carote julienne
	Gelato*	Yogurt	Frutta	Dolce	Frutta fresca
3 SETTIMANA 13/05-17/05 10/06-14/06 08/07-12/07	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù*	Tortellini con olio e parmigiano	Minestra Primavera	Pizza
	Tonno e pomodori	Mozzarelline	Bocconcini di pollo agli aromi	Crocchette di Patate	Prosciutto cotto
		Piselli	Carote julienne	Insalata e Pomodori	Insalata
	Mousse di frutta	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Gelato*
4 SETTIMANA 20/05-24/05 17/06-21/06 15/07-19/07	Pasta Aurora	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio evo	Minestra primavera*	Pasta al pesto
	Pollo arrosto	Arrosto di lonza	Polpettone di patate e fagiolini	Cotoletta di pollo	Bastoncini di pesce*
	Piselli in umido	Patate al forno*	Carote julienne	Pomodori	Insalata mista con carote
	Frutta fresca	Dolce	Frutta fresca	Mousse di frutta	Yogurt

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOELLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)



I piatti contrassegnati da (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Ogni giorno sarà servita una porzione di pane semplice o integrale.

La frutta fresca varierà fra le seguenti tipologie seguendo la naturale stagionalità dei prodotti: banana, mela, pesca, albicocca, kiwi, pera, cocomero, melone, prugna, arance, clementine.

La verdura fresca varierà fra le differenti tipologie seguendo la naturale stagionalità dei prodotti mentre le verdure surgelate sono a lotta integrata.

ALIMENTI A KM ZERO: Pane, pizza/focaccia, pasta fresca ripiena.

