

Menu Scuole Comune di LESMO, CORREZZANA, CAMPARADA

Menù estivo | ANNO SCOLASTICO 2023-2024

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT
1°SETTIMANA	LUN.	Pasta agli aromi	Provolone	Fagiolini* all'olio	Frutta
	MAR.	Pasta pomodoro e ricotta	Arrosto di lonza	Carote julienne	Frutta
	MER.	Risotto alle zucchine*	Cosce di pollo arrosto	Spinaci* all'agro	Frutta
	GIOV.	Pizza margherita		Piselli al vapore *	Gelato
	VEN.	Crema di carote* con orzo	Merluzzo gratinato*	Patate* al prezzemolo	Frutta
2°SETTIMANA	LUN.	Ravioli di magro burro e salvia	Mozzarella	Pomodori	Frutta
	MAR.	Risotto alla parmigiana	Tonno all'olio d'oliva	Insalata verde e rossa	Torta
	MER.	Pasta alla mediterranea	Lonza al latte	Fagiolini *al vapore	Frutta
	GIOV.	Crema di legumi con riso	Involtoni cotto e formaggio	Erbette all'olio*	Gelato
	VEN.	Pasta al pomodoro	Frittata	Carote julienne	Frutta
3°SETTIMANA	LUN.	Pasta alla crema di peperoni*	Salume di tacchino	Finocchi crudi	Frutta
	MAR.	Gnocchi al pomodoro	Platessa impanata*	Fagiolini* all'olio	Yogurt bio alla frutta
	MER.	Passato di verdura* con riso	Salsiccia al forno	Patate *al vapore*	Frutta
	GIOV.	Lasagne alla ligure*	Primo sale	Insalata mista	Gelato
	VEN.	Pasta all'olio	Hamburger di manzo*	Pomodori	Frutta
4°SETTIMANA	LUN.	Pasta al pesto di zucchine*	Uova strapazzate al pomodoro	Insalata verde	Frutta
	MAR.	Pasta al tonno in bianco	Crescenza	Pomodori	Frutta
	MER.	Risotto al pomodoro	Bocconcini di pollo alla salvia	Fagiolini al vapore*	Frutta
	GIOV.	Insalata di pasta	Cuoricini d'orata *	Spinaci *all'agro	Yogurt bio alla frutta
	VEN.	Pizza margherita		Tris di verdure*	Frutta
5°SETTIMANA	LUN.	Pasta integrale al pesto	Mozzarella	Pomodori	Frutta
	MAR.	Pasta all'olio	Cotoletta di lonza	Carote crude	Frutta
	MER.	Crema di ortaggi *e ceci	Prosciutto cotto	Patate al vapore	Frutta
	GIOV.	Risotto alla milanese	Bastoncini di pesce*	Insalata verde e rossa	Gelato
	VEN.	Pasta all'ortolana *	Uova sode	Fagiolini all'olio*	Frutta

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, YOGURT, VERDURA FRESCA E SURGELATA, UOVA, RISO, LEGUMI SECCHI, FARINA, SALUMI, FORMAGGI, CARNE, PASSATA DI POMODORO, FRUTTA

*Gli alimenti contrassegnati con asterisco sono preparati con alimenti surgelati/congelati 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: **ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)** Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.

