



## MENU' ESTIVO 2024-25

### I SETTIMANA

### II SETTIMANA

### III SETTIMANA

### IV SETTIMANA

<b>LUNEDI</b>	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Patate al forno Pane (1) Frutta di stagione	Mezze penne alla parmigiana (1-7) Galbanino (7) Carote filangè Pane (1) Frutta di stagione	Timballo di pasta in salsa aurora (1-7) Mozzarella (7) Spinaci saltati* Pane (1) Frutta di stagione	Penne al pomodoro (1) Coscio di pollo* Patate condite Pane (1) Frutta di stagione
<b>MARTEDI</b>	Pennette al ragù vegetale (1) Arista al forno* Pisellini rosolati Pane (1) yogurt(7)	Risotto con pesto di zucchine Polpette di manzo (1-3-7) Patate arrosto Pane (1) yogurt(7)	Mezze maniche al ragù (1-7) Prosciutto cotto Carote julienne Pane (1) yogurt(7)	Crema di piselli con pasta (1) Hamburger di manzo* Bieta in umido Pane (1) yogurt(7)
<b>MERCOLEDI</b>	Farfalle con mozzarella, pomodoro, olive e mais (1-7) Cotoletta di pollo (1) Carote julienne Pane (1) frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro (1) Frittata (3-7) Fagiolini all'agro* Pane (1) Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano (1-7) Cotoletta di pollo (1) Insalata verde Pane (1) Frutta di stagione	Lasagna al pomodoro (1-3-7) Affettato di tacchino Carote filangè Pane (1) Frutta di stagione
<b>GIOVEDI</b>	Mezze maniche al tonno (1-4) Mozzarella (7) Pomodori conditi Pane (1) ciambellone (1-3-7)	Farfalle con mozzarella, pomodoro, olive e mais (1-7) Nuggets di pollo (1-7) Finocchi conditi Pane (1) ciambellone (1-3-7)	Fusilli al sugo (1) Frittata (3-7) Patate al forno Pane (1) ciambellone (1-3-7)	Insalata di riso Frittata (3-7) Fagiolini all'agro Pane (1) Ciambellone (1-3-7)
<b>VENERDI</b>	Fusilli al pesto (1) Nuggets di pesce*(1-4) Insalata verde Pane (1) Frutta di stagione	Pennette al ragù vegetale (1) Bastoncini di pesce* (1-4) Insalata Pane (1) Frutta di stagione	Riso all'ortolana Filetto di merluzzo panato* (1-4) Insalata di pomodori Pane (1) Frutta di stagione	Gnocchetti sardi al pesto (1) Cotoletta di pesce* (1-4) Insalata Pane (1) Frutta di stagione

## Legenda ingredienti allergenici presenti nei menù

Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi



### \* PRODOTTI CONGELATI



Elaborazione a cura: dietista Alessandra Mauti

*Alessandra Mauti*

Iscrizione Albo: n. 640