



Menu: Scuole dell' infanzia primaria e secondaria comune di Benevagienna e Carru'
Primavera 25



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	A. Fisse
Sett. 1 Pranzo	Risotto alla crema di zafferano Frittata alle verdure Zucchine al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Arrostito di tacchino olio e limone Insalata mista Dessert	Crema di verdure con orzo Formaggio Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pomodoro Hamburger di bovino Carote julienne Frutta fresca	Pasta alle verdure Filetto di *pesce al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato
Sett. 2 Pranzo	Passato di verdura* con riso Formaggio Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Cotoletta di pollo impanata al forno Carote agli aromi Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e salvia Tortino di uova patate e carote Zucchine al forno Dessert	Pasta al ragù di verdure Hamburger di legumi* Insalata mista Frutta fresca	Risotto all'olio EVO Filetto di pesce* olio e limone Insalata di pomodori Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato
Sett. 3 Pranzo	Pasta all'olio extravergine Frittata alle zucchine Piselli* in umido Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto mezza porzione Carote julienne Frutta fresca	Risotto con zucchine Polpette di bovino Insalata mista Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio Fagiolini* al forno Dessert	Crema di verdura* con pastina Burger di *pesce al forno Purea di patate Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato
Sett. 4 Pranzo	Riso agli aromi Frittata al grana padano Carote julienne Frutta fresca	Pasta al pomodoro Sovracoscia di pollo al forno Zucchine al forno Dessert	Pasta al pesto Polpette di legumi Insalata mista Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Filetto di pesce* impanato al forno Fagiolini* e pomodori Frutta fresca	Crema di zucchine Formaggio Patate al forno Frutta fresca	Pane bianco Formaggio parmigiano o grana grattugiato

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, tomino,, primo sale. Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo* e limanda*. Dessert: a rotazione tra budino yogurt o polpa di frutta. Tutti i pasti vengono completati con pane comune a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine