

Menù primaverile

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA – Comune di Cervasca



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Risotto ai formaggi	Pasta all'olio extravergine	Crema di legumi e verdure	Pasta all'olio extravergine	Pasta al pomodoro e olive
	Frittata agli *spinaci	Arrosto di tacchino	Formaggio	Hamburger di bovino al pomodoro	Filetto di *pesce impanato al forno
	Insalata verde	Zucchine al forno	Patate al forno	Carote al forno	Fagiolini* al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca
2	Pasta alla crema di pesto	Passato di *verdura e legumi con orzo	Pasta all'olio extravergine e salvia	Pasta al pomodoro	Riso alla crema di zafferano
	Formaggio	Frittata alle verdure	Polpette di legumi	Cotoletta di maiale al forno	Burger di *pesce al forno
	Zucchine al forno	Patate prezzemolate al forno	Insalata mista	Fagiolini* e pomodori	Carote agli aromi al forno
	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3	Pasta all'olio extravergine	Pizza Margherita	Risotto con zucchine	Crema di legumi e verdura	Pasta al pomodoro
	Frittata alle verdure	½ porzione prosciutto cotto	Pollo al forno	Formaggio	Burger di *pesce al forno
	Fagiolini* al forno	Carote julienne	Spinaci* al forno	Patate al forno	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert
4	Pasta alle verdure	Pasta al pesto rosso	Crema di zucchine con orzo	Pasta all'olio extravergine	Riso ai *piselli
	Formaggio	Polpette di bovino alla pizzaiola	Filetto di *pesce impanato al forno	Hamburger di tacchino al forno	Frittata alle verdure
	Carote al forno	Spinaci* al forno	Patate prezzemolate al forno	Fagiolini* e pomodori	Zucchine al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert

Formaggi: a rotazione tra mozzarella, stracchino, ricotta, tomino.

Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*, limanda*.

Dessert: a rotazione tra budino e yogurt..

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o, occasionalmente, 1 volta a settimana polpa di frutta).

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 di base congelata e/o surgelata..

Aggiornato in data 24/02/2025 - Validato da: ASL CN1