

Scuola Primaria San Carlo - Inverigo

MENU' ESTIVO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	PIZZA MARGHERITA* 1-7 (Piatto unico) FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	INSALATA DI RISO CON PISELLI E FORMAGGIO 7-9 (Piatto unico) INSALATA DI POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE 1-3-7-8 SCALOPPINE* AL LIMONE 1 FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA MILANESE 3-7-9 FILETTO DI PESCE* GRATINATO 1-4 SPINACI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI* AL POMODORO 1-3-9 FRITTATA 3-7 FINOCCHI* GRATINATI 1-3-7 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Seconda Settimana	PASTA OLIO E GRANA 1-3-7 FUSI DI POLLO* FAGIOLINI* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI* AL POMODORO 1-3 FILETTO DI PESCE* ALLA MEDITERRANEA 1-4 FINOCCHI* GRATINATI 1-3-7 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISO ALLA PARMIGIANA 3-7-9 UOVA STRAPAZZATE 3-7 CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIADINA* (Cotto e formaggio) 1-7 (Piatto unico) INSALATA DI POMODORI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALLA PORTOFINO (Pesto e pomodoro) 1-3-7-8 PISELLI* IN UMIDO 9 PATATE* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Terza Settimana	PASTA POMODORO E BASILICO 1-9 FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 9 INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL PESTO GENOVESE 1-3-7-8 FILETTO DI PESCE* GRATINATO 1-4 CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO PRIMAVERA* 3-7-9 SCALOPPINE* AL LIMONE 1 FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE* 1-9 UOVA STRAPAZZATE 3-7 PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PIZZA MARGHERITA* 1-7 (Piatto unico) FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Quarta Settimana	PASTA AL RAGU'* 1-9 (Piatto unico) INSALATA E MAIS FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RAVIOLI DI MAGRO* OLIO E SALVIA 1-3-7-9 FARINATA DI CECI* FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALLA CREMA DI BROCCOLI* 1-9 MOZZARELLA 7 PATATE* PREZZEMOLATE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA MILANESE 3-7-9 UOVA SODE 3 CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GNOCCHI* OLIO E SALVIA 1-3 TONNO 4 FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche che possono essere messe a disposizione dall'Ufficio Nutrizione. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata alla Scuola.

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI