



MENU' SCUOLE PRIMARIE - COMUNE GRUARO - PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETT.	<i>Riso con gli asparagi*</i>	<i>Lasagne al ragù*</i>	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Pasta all'ortolana</i>	<i>Passato di verdure estive con riso*</i>
	<i>Polpettine in umido*</i>	<i>(piatto unico)</i>	<i>Uova sode</i>	<i>Formaggio (Asiago DOP)</i>	<i>Merluzzo al limone*</i>
	<i>Fagiolini all'olio*/verdura fresca</i>	<i>Spinaci*/verdura fresca</i>	<i>Zucchine all'olio*/verdura fresca</i>	<i>Carotine all'olio*/verdura fresca</i>	<i>Purè/verdura fresca</i>
2^ SETT.	<i>Pasta alle zucchine</i>	<i>Pasta e fagioli</i>	<i>Pasta all'olio</i>	<i>Pizza</i>	<i>Pasta al pomodoro</i>
	<i>Bocconcini di pollo*</i>	<i>Formaggio (mozzarella)</i>	<i>Rollè di tacchino</i>	<i>(piatto unico)</i>	<i>Platessa dorata*</i>
	<i>Verdure cotte estive*/verdura fresca</i>	<i>Carotine all'olio*/verdura fresca</i>	<i>Fagiolini*/Verdura fresca</i>	<i>Bieta all'olio*/verdura fresca</i>	<i>Zucchine trifolate/verdura fresca</i>
3^ SETT.	<i>Risi e bisi</i>	<i>Crema di carote* con orzo</i>	<i>Pasta al pesto</i>	<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Pasta olio</i>
	<i>P.cotto</i>	<i>Frittata</i>	<i>Scaloppa al limone*</i>	<i>Formaggio (stracchino)</i>	<i>Crocchette di merluzzo al forno*</i>
	<i>Carote all'olio/verdura fresca</i>	<i>Patate al forno/verdura fresca</i>	<i>Tris di verdure*/verdura fresca</i>	<i>Zucchine gratinate/verdura fresca</i>	<i>Piselli al prezzemolo*/verdura fresca</i>
4^ SETT.	<i>Vellutata porri e patate con pastina</i>	<i>Pasta alla pizzaiola</i>	<i>Pizza</i>	<i>Gnocchi al pomodoro*</i>	<i>Riso alla parmigiana</i>
	<i>Formaggio (caciotta)</i>	<i>Straccetti di pollo</i>	<i>(piatto unico)</i>	<i>P.cotto</i>	<i>Platessa al limone*</i>
	<i>Verdura cotta*/verdura fresca</i>	<i>Carote all'olio*/Verdura fresca</i>	<i>Spinaci al vapore*/verdura fresca</i>	<i>Bieta*/verdura fresca</i>	<i>Zucchine trifolate*/verdura fresca</i>

Tutti i giorni viene somministrato pane e frutta di stagione , 1 volta a settimana budino o yogurt

► Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed il responsabile della cucina è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.

Le pietenze contrassegnate con (*) possono essere preparate con materie prime congelate/surgelate