

Menù primavera-estate 2021

CAZZAGO SECONDARIA



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Fusilli al pesto		Gnocchetti sardi pomodoro e basilico		
	Cotoletta di pollo		Mozzarella		
	Pomodori/ insalata		Insalata verde e rossa		
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		
2° Settimana					
	Penne alla bolognese		Sedani all'olio		
	Tonno		Petto di pollo dorato		
	Pomodori /insalata verde		Carote crude		
		Pane - Frutta di stagione			
3° Settimana					
	Risotto alla zucca		Pizza margherita		
	Arrosti di tacchino con erbe aromatiche		Prosciutto cotto		
	Carote julienne		Insalata verde e carote		
		Pane - Frutta di stagione			
4° Settimana					
	Penne al pesto		Mezze penne al pomodoro e Speck IGP		
	Uova sode		Asiago DOP		
	Insalata verde		Fagiolini al vapore*		
		Pane - Frutta di stagione			
5° Settimana					
	Sedani al sugo di zucchine		Penne all'olio		
	Sformato di legumi		Manzo all'olio (bovino)		
	Pomodori/ insalata		Fagiolini all'olio*		
		Pane - Frutta di stagione			
6° Settimana					
	Pizza margherita		Cellentani all'olio		
	Prosciutto cotto		Polpette di bovino in umido		
	Insalata verde e carote		Carote in brasiera*		
		Pane - Frutta di stagione			

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina)

Frutta di stagione a rotazione 4 tipologie, in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.