



## MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA

## AUTUNNO/INVERNO

|                      | LUNEDI'                                                                                                                           | MARTEDI'                                                                                          | MERCOLEDI'                                                                                        | GIOVEDI'                                                                                           | VENERDI'                                                                                                |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRIMA<br>SETTIMANA   | Mezze penne al pomodoro<br>Lonza al forno<br>Insalata mista<br>Frutta fresca                                                      | Crema di verdure con farro<br>Bocconcini di mozzarella<br>Patate al forno<br>Frutta fresca        | Pasta burro e salvia<br>Filetto di pesce impanato<br>Carote julienne in insalata<br>Frutta fresca | Fusilli all'amatriciana<br>Frittata al naturale<br>Spinaci all'olio<br>Yogurt alla frutta          | Risotto con crema di zucca<br>Legumi in umido<br>Cavolfiori all'olio<br>Frutta fresca                   |
| SECONDA<br>SETTIMANA | Fusilli al ragù vegetale<br>Formaggio spalmabile<br>Fagiolini al forno<br>Frutta fresca                                           | Risotto allo zafferano<br>Fesa di tacchino al forno<br>Insalata verde<br>Frutta fresca            | Passato di verdure e legumi<br>Pizza margherita<br>Yogurt alla frutta                             | Pasta in bianco<br>Filetto di pesce impanato al forno<br>Carote al forno<br>Frutta fresca          | Pasta al pomodoro<br>Frittata agli spinaci<br>Broccoli al forno<br>Frutta fresca                        |
| TERZA<br>SETTIMANA   | Mezze penne olio e parmigiano<br>Sovracoscia di pollo al forno (senz'osso per materne)<br>Insalata verde e rossa<br>Frutta fresca | Pasta al pomodoro<br>Frittata Carote al forno<br>Frutta fresca                                    | Crema di zucca con crostini<br>Crescenza<br>Patate al forno<br>Frutta fresca                      | Risotto allo zafferano<br>Purè di lenticchie rosse<br>Fagiolini al forno<br>Frutta fresca          | Gnocchi al pomodoro<br>Filetto di pesce impanato al forno<br>Insalata di finocchi<br>Yogurt alla frutta |
| QUARTA<br>SETTIMANA  | Pizza margherita<br>Carote e piselli<br>Frutta fresca                                                                             | Fusilli al pomodoro<br>Filetto di pesce impanato al forno<br>Insalata mista<br>Yogurt alla frutta | Risotto allo zafferano<br>Frittata con spinaci<br>Finocchi al forno<br>Frutta fresca              | Passato di verdura con pasta<br>Arista di maiale alla genovese<br>Patate al forno<br>Frutta fresca | Mezze penne all'olio e parmigiano<br>Polpettine di legumi<br>Bietoline all'olio<br>Frutta fresca        |



*Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elicor (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elicor, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elicor nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soia e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/ltkg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.*

*Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale incaricato della Ditta catering.*