



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ^a	Pasta al pomodoro e sgombro Frittata al forno Carote julienne	Riso all'olio Hamburger di bovino adulto al forno Piselli* in umido	Pasta al pesto Asiago Pomodori in insalata	Passato di verdura* con crostini Sovracoscia di pollo al forno Purè	Pasta al pomodoro e verdure Filetto di platessa* impanato Insalata verde
2 ^a	Pastina in brodo vegetale Arrosti di tacchino freddo olio e limone Patate* al vapore	Pasta al pomodoro e basilico Legumi* in umido Carote julienne	Risotto allo zafferano Filetto di platessa* gratinato Fagiolini* al vapore	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde e carote julienne	Pasta agli aromi Mozzarella Cavolo cappuccio
3 ^a	Pasta al pomodoro e tonno Crescenza Carote julienne	Passato di verdura* con crostini Sovracoscia di pollo al forno Patate* al forno	Pasta all'olio Arrosti di maiale Piselli* al vapore	Pasta al pomodoro e ricotta Frittata al forno Pomodori in insalata	Tortelli ricotta e spinaci al pomodoro Filetto di platessa* impanato Insalata verde
4 ^a	Risotto al grana padano Filetto di platessa* gratinato Fagiolini* al vapore	Pasta al pomodoro e panna Legumi* in umido Carote julienne	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo al forno Purè	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde e carote julienne	Risotto alle verdure Tonno all'olio Pomodori in insalata

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

COMUNE DI CASTREZZATO

Viene utilizzato sale iodato per preparazioni e condimenti. Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca.

Verranno proposti almeno tre tipi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, banana, kiwi, pesca, albicocca, susina e pera.

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 e solfiti, 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 10/04/2018 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia