



MENU' PRIMAVERA - ESTATE

In vigore dal 16 aprile 2018

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

1 ° SETTIMANA

| LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|-----------------------------|--------------------------|--|---|--|
| PASTA INTEGRALE AL POMODORO | RISOTTO ALLA PARMIGIANA | PASTA E LENTICCHIE | PASTA AL PESTO LASAGNA* AL PESTO (gramsci- moro) | BRUSCHETTA AL POMODORO PASTA ALLA PIZZAIOLA (materne) |
| MUFFIN SALATO | HAMBURGER DI MANZO | INSALATA DI TACCHINO ARROSTO DI TACCHINO (materne) | FORMAGGIO SPALMABILE | TONNO ALL'OLIO D'OLIVA |
| INSALATA MISTA | ZUCCHINE* ALL'OLIO | POMODORI IN INSALATA | CAROTE* LESSE | PATATE* E FAGIOLINI* IN INSALATA |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE INTEGR. - SUCCO DI FRUTTA |

2 ° SETTIMANA

| LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|-------------------------------|------------------------------|----------------------------|---|-----------------------------------|
| PASTA POMODORO E MELANZANE | RISOTTO ALLO ZAFFERANO | PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE | PASTA OLIO E PARMIGIANO PIZZA MARGHERITA (IV novembre) | RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA |
| RICOTTA AL BASILICO | CROCCHETTE DI PATATE* E CECI | BOCCONCINI DI POLLO DORATI | PROSCIUTTO COTTO 1/2 PORZ. (IV novembre) | MERLUZZO* OLIO E LIMONE |
| DADOLATA DI VERDURE* AL FORNO | CAROTE JULIENNE | ERBETTE* ALL'OLIO | INSALATA VERDE | MISTO DI VERDURE CRUDE |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- GELATO | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE INTEGR. - FRUTTA DI STAGIONE |

3 ° SETTIMANA

| LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|--------------------------|--------------------------|---|--|------------------------|
| PASTA AL RAGU' DI PESCE* | RISO ALLA CANTONESE | PASTA AL PESTO LASAGNA* AL PESTO (IV novembre- milani) | PASTA AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO PIZZA MARGHERITA (materne) | PASTA POMODORO E OLIVE |
| FRITTATA CON PATATE* | ARROSTO DI VITELLONE | FORMAGGIO SPALMABILE | AFFETTATO DI TACCHINO 1/2 PORZ. (materne) | HAMBURGER DI PESCE* |
| INSALATA VERDE | FAGIOLINI* ALL'OLIO | POMODORI IN INSALATA | INSALATA MISTA CON MAIS | CAROTE* ALL'OLIO |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE INTEGR. - YOGURT |

4 ° SETTIMANA

| LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
|--------------------------|--|-------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| RISOTTO AL POMODORO | PASTA ALLO ZAFFERANO PIZZA MARGHERITA(gramsci) | PASTA OLIO E PARMIGIANO | PASTA AL RAGU' BIANCO | CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI |
| COSCE DI POLLO AL FORNO | BOCCONCINI DI MOZZARELLA 1/2 PORZ. (Gramsci) | COTOLETTA DI LONZA | ERBAZZONE REGGIANO* | TOTANI* AL GRATIN |
| MISTO DI VERDURE CRUDE | INSALATA VERDE | SPINACI* ALL'OLIO | POMODORI IN INSALATA | PATATE* PREZZEMOLATE |
| PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE- GELATO | PANE- FRUTTA DI STAGIONE | PANE INTEGR. - FRUTTA DI STAGIONE |

RISO, PASTA DI SEMOLA ED INTEGRALE, FARINA DI POLENTA E DI PRUMENTO, POMODORI PELATI/POLPA E PASSATA DI POMODORO, ORTOFRUTTA FRESCA, VERDURA GELO, UOVA GUSCIO/PAST., LEGUMI SECCHI, ORZO, FARRO, YOGURT, SUCCHI DI FRUTTA, CONFETTURE DI FRUTTA, BANANE EQUOSOLIDALI, BURRO, CACIOTTA, CRESCENZA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA SURGELATA

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 PIU' 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.