



MENU'PRIMAVERILE 2016/2017
SCUOLE PRIMARIE SCHIO



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 22/05 al 26/05	Riso bio alla primavera Stracchino Spinaci all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta bio al tonno Fettina di carni bianca Verdura cruda Mousse di frutta	Pasta bio al pomodoro Affettato di tacchino Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Riso bio alla parmigiana Merluzzo alla vicentina Carote al vapore* Dolce o dessert	Pasta bio alla ligure Frittata Zucchine all'olio* Frutta fresca di stagione
Dal 29/05 al 02/06	Gnocchi al ragù (piatto unico) Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta bio mammarosa Asiago Tris di verdura* Frutta fresca di stagione	Pasta bio al pomodoro e basilico Merluzzo al forno* Bieta all'olio* Mousse di frutta	Ravioli di magro burro e salvia (piatto unico) Verdura cruda Dolce o dessert	
Dal 05/06 al 9/06	Pasta bio al pomodoro Hamburger di manzo Zucchine all'olio* Mousse di frutta	Riso bio alla parmigiana Prosciutto cotto s/p Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta bio al pesto Mozzarella Pomodoro Frutta fresca di stagione	Pasta bio alla mediterranea Arrostito di tacchino Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pizza (piatto unico) Verdura cruda Dolce o dessert

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate.

Il pasto è comprensivo di pane e acqua. Dessert: yogurt alla frutta o budino o gelato

I prodotti DOP E IGP: asiago, parmigiano reggiano, montasio, radicchio

Il menù prevede i seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica: pasta, riso, polpa e passata di pomodoro, verdura fresca, pane, mele, arance, banane (bio del mercato equosolidale almeno due volte al mese), aceto di mele

FRUTTA/VERDURA DI STAGIONE: carote, insalata, cappuccio, pomodoro, fagiolini, bietola, carote, zucchine, banana, mela, pera, kiwi, albicocche e pesche.

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

