



MENU'PRIMAVERILE 2016/2017  
 SCUOLA PRIMARIA SCHIO "GIAVENALE"



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 17/04 al 21/04					
Dal 24/04 al 28/04					
Dal 01/05 al 05/05		Pasta al tonno verdura cruda oppure Prosciutto cotto s/p patate al forno e verdura cruda			
Dal 08/05 al 12/05		Crema di verdure/patate con riso* verdura cotta* e dolce allo yogurt oppure stracchino, patate verdura cotta* (pat, car, pis)			
Dal 15/05 al 19/05		Pasta bio al ragù verdura cruda oppure Frittata purè e verdura cruda			

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

Dessert: yogurt o budino

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

I prodotti DOP E IGP: asiago, parmigiano raggiano, 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.**