



## MENU'PRIMAVERILE 2016/2017



### SCUOLE PRIMARIE SCHIO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>Dal 17/04 al 21/04</b>	Pasta al ragù di carne Frittata al forno con formaggio Piselli trifolati* Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Crema di cannellini con orzo Prosciutto cotto s/p Patate e verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta alla ligure Asiago Zucchine* all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) Carote spadellate* Mousse di frutta
<b>Dal 24/04 al 28/04</b>	Crema di verdure con pastina Hamburger al forno* Purè e verdura fresca Dolce o dessert	Pasta mammarosa Stracchino Fagiolini* spadellati Frutta fresca di stagione	Risotto con piselli Affettato di tacchino Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta al tonno Merluzzo* al limone Spinaci* all'olio Mousse di frutta	Lasagne (piatto unico) Verdura cotta Frutta fresca di stagione
<b>Dal 01/05 al 05/05</b>	Pasta pomodoro e basilico Merluzzo* al forno Zucchine* al vapore Mousse di frutta	Riso alla parmigiana Prosciutto cotto s/p Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Mozzarella Pomodoro Frutta fresca di stagione	Crema di carote con pastina Sovracoscia di pollo Patate e verdura cruda Dolce o dessert	Pasta all'ortolana Polpettine di manzo Macedonia di verdure* Frutta fresca di stagione
<b>Dal 08/05 al 12/05</b>	Gnocchi di patate alla mediterranea Affettato di tacchino Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al ragù (piatto unico) Bieta* all'olio Frutta fresca di stagione	Pizza margherita (piatto unico) Fagiolini * all'olio Frutta fresca di stagione o mousse	Riso alla milanese Pollo al forno Verdura cruda Mousse di frutta	Crema di verdure con riso* Merluzzo al forno* Patate al forno o purè Dolce o dessert
<b>Dal 15/05 al 19/05</b>	Pasta al ragù (piatto unico) Verdura cruda Dolce o dessert	Pasta al pesto Frittata Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Stacchino Verdura cruda Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo* al forno Carote* al vapore Frutta fresca di stagione	Riso alle zucchine Tonno sgocciolato Spinaci* all'olio Mousse di frutta

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 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 ( 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.