



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



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Dal 17/04 al 21/04				Pasta bio alla ligure Asiago Verdura cruda o cotta Frutta fresca di stagione	
Dal 24/04 al 28/04				Pasta bio al tonno Merluzzo al limone Spinaci* all'olio Mousse di frutta	
Dal 01/05 al 05/05		Hamburger (piatto unico) Patate al forno e verdura fresca Frutta fresca di stagione		Gnocchi al ragù (piatto unico) Verdura cotta Dolce o dessert	
Dal 08/05 al 12/05		Pasta integrale al ragù (piatto unico) Verdura cruda o cotta Frutta fresca di stagione		Riso bio alla milanese Pollo al forno Verdura cotta Mousse di frutta	
Dal 15/05 al 19/05		Pasta bio al pesto Frittata Verdura cruda Frutta fresca di stagione		Pasta bio al pomodoro Merluzzo* al forno Carote* al vapore Frutta fresca di stagione	

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.

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.