

Menù Estate 2022

Scuole del Comune di Santa Maria di Sala



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1 03-07 Ottobre	Pasta al pesto Ricotta Cavolo cappuccio Pane Budino	Lasagne alla bolognese (piatto unico) Tris di verdure Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con piselli Frittata Carote brasate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e grana Halibut al forno Zucchine al forno Pane Yogurt alla frutta	Crema al pomodoro con farro Straccetti di pollo Insalata Pane Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 2 10-14 Ottobre	Pasta al pomodoro Fusi di pollo Carote al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porzione) Insalata Pane Yogurt alla frutta	Zuppa di verdura con orzo Polpettone di pesce e legumi Piselli all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Mozzarella Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Riso con zucchine Hamburger Patate al forno Pane Budino
SETTIMANA 3 17-21 Ottobre	Riso olio e grana Merluzzo al pomodoro Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta al ragù (piatto unico) Piselli al tegame Pane Frutta fresca di stagione	Crema carote con riso Bocconcini di pollo al limone Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure Frittata Spinaci all'olio Pane Budino	Pasta al pomodoro Asiago Insalata Pane Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 4 26-30 Settembre	Pasta alle verdure Mozzarella Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta mammarosa Lonza al forno Cavolo cappuccio brasato Pane Budino	Riso al pomodoro Limanda gratinata Fagiolini all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta all'amatriciana Fusi di pollo Zucchine all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli (piatto unico) Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione

La frutta varia secondo criteri di stagionalità.

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/congelate/da agricoltura biologica/tutelate/Km zero) sono definite nel Capitolato Speciale d'Appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

*materia prima congelata e/o surgelata all'origine