

# Menù primavera-estate 2018 - Comune di San Felice del Benaco

## Scuola Secondaria di primo grado



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° Settimana
1° Settimana	Fusilli al pesto BIO Arrosti di suino alle erbe BIO Carote julienne BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Passato di verdura con orzo* BIO Cotoletta di pollo alla milanese BIO Patate e prezzemolo* BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Ravioli di magro burro e salvia Caciotta BIO Insalata mita BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO	19/03/2018 - 25/03/2018 30/04/2018 - 06/05/2018 11/06/2018 - 17/06/2018 23/07/2018 - 29/07/2018 03/09/2018 - 09/09/2018 15/10/2018 - 21/10/2018
2° Settimana	Pizza al Margherita BIO* Insalata mita BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Fusilli all'olio e parmigiano BIO Filetto di merluzzo gratinato* MSC Zucchine gratinate* BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Mezze penne zucchine e zaïferano* BIO Frittata alle zucchine BIO* Insalata verde BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO	26/03/2018 - 01/04/2018 07/05/2018 - 13/05/2018 18/06/2018 - 24/06/2018 30/07/2018 - 05/08/2018 10/09/2018 - 16/09/2018 22/10/2018 - 28/10/2018
3° Settimana	Gnocchi di patate al pomodoro BIO Caprese BIO Carote julienne BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Riso con verdure (bianco)* BIO Filetto di merluzzo MSC al pomodoro* Biete all'olio* BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Lasagne alla bolognese* BIO Insalata mita BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO	02/04/2018 - 08/04/2018 14/05/2018 - 20/05/2018 25/06/2018 - 01/07/2018 06/08/2018 - 12/08/2018 17/09/2018 - 23/09/2018 29/10/2018 - 04/11/2018
4° Settimana	Fusilli al pomodoro e melanzane* BIO Fettina di pollo alla pizzaiola BIO Insalata verde BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Pizza Margherita* BIO Insalata verde e carote julienne BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Sedani alle verdure (con pomodoro)* BIO Filetto di merluzzo al pomodoro* MSC Insalata mita BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO	09/04/2018 - 15/04/2018 21/05/2018 - 27/05/2018 02/07/2018 - 08/07/2018 13/08/2018 - 19/08/2018 24/09/2018 - 30/09/2018
5° Settimana	Penne al ragù di carne BIO Asiago BIO Carote prezzemolate* BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Gnocchetti sardi alla ligure* BIO Arrosti di suino agli aromi* BIO Insalata verde BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Riso al pomodoro BIO Hamburger di bovino agli aromi BIO Insalata mita BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO	16/04/2018 - 22/04/2018 28/05/2018 - 03/06/2018 09/07/2018 - 15/07/2018 20/08/2018 - 26/08/2018 01/10/2018 - 07/10/2018
6° Settimana	Risotto allo zaïferano BIO Mozzarella BIO Insalata verde BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Stortini alla pizzaiola BIO Bocconcini di pollo olio e limone BIO Insalata mita BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO		Gnocchi di patate pomodori e basilico* BIO Arrosti di suino agli aromi BIO* Fagiolini* BIO Frutta BIO di stagione - Pane BIO	23/04/2018 - 29/04/2018 04/06/2018 - 10/06/2018 16/07/2018 - 22/07/2018 27/08/2018 - 02/09/2018 08/10/2018 - 14/10/2018

I piatti contrassegnati con \* (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine -

Si utilizza sale iodato. Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Nella settimana verranno fornite, secondo disponibilità, almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione tra: aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banana, ananas.

Calendario rotazione verdure - secondo disponibilità: aprile: carote, finocchio, insalata, radicchio; maggio-agosto: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio; settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio. \* INSALATA MISTA: PREVEDE L'UTILIZZO DI POMODORI IN STAGIONE

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.