

Menù agosto

Le Settimane di Tutti i Colori – estate 2021



MENU AGOSTO 2020 2021

| | LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|--|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|--|
| 1° SETTIMANA dal 2 al 6 agosto e dal 30 agosto al 3 settembre | PASTA AL POMODORO | PASTA AL RAGU' | PASTA OLIO E GRANA | RISO ALLO ZAFFERANO | PIZZA MARGHERITA |
| | UOVA SODE | SCALOPPINE ALLE ERBE AROMATICHE | BASTONCINI DI MERLUZZO* | ARROSTO DI LONZA | |
| | INSALATA | FAGIOLINI* IN INSALATA | INSALATA VERDE E OLIVE | CAROTE IN INSALATA | INSALATA MISTA (carote, verde, pomodori) |
| | BUDINO AL CIOCCOLATO | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | GELATO* |
| 4° SETTIMANA dal 23 al 27 agosto | PASTA OLIO E GRANA | PASTA AL POMODORO | RISO ALL'INGLESE | PASTA AL PESTO | PIZZA MARGHERITA |
| | TORTA SALATA ALLE ZUCCHINE* | FORMAGGIO SPALMABILE | BASTONCINI DI MERLUZZO* | SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE | |
| | INSALATA VERDE E OLIVE | CAROTE IN INSALATA | INSALATA MAIS E POMODORI | FAGIOLINI *IN INSALATA | INSALATA E POMODORI |
| | SUCCO DI FRUTTA | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | GELATO* |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON (*) POTREBBERO CONGELATI/SURGELATI CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE | | | | |
|--|--|--|--|--|

Si informano gli allergici/intolleranti o chi per essi (genitori, familiari, ecc) 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, PESCE, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SOIA, LUPINI, LATTE, MOLLUSCHI E LORO DERIVATI.

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Poichè 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. | | | | |
|---|--|--|--|--|

Per ragioni di sicurezza igienico sanitaria i pasti sono serviti in monoporzione, con stoviglie monouso e compostabili.

In caso di uscite dell'intera giornata e picnic il menù previsto sarà variato per pranzo al sacco.

