

# Menù luglio

*Le Settimane di Tutti i Colori – estate 2021*



# Menù luglio

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	PASTA AL POMODORO	PASTA AL PESTO	PASTA AI PEPERONI*	PASTA ALL'OLIO	PIZZA MARGHERITA
	PEPITE DI POLLO IMPANATE	TONNO OLIO DI OLIVA	ARROSTO DI LONZA	HAMBURGER VEGETALE*	
	CAROTE IN INSALATA	POMODORI	FAGIOLINI*	INSALATA VERDE e OLIVE	INSALATA MISTA ( carote, verde, pomodori)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GELATO*	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO AL CIOCCOLATO
2° SETTIMANA	RISO ALLO ZAFFERANO	PASTA OLIO E GRANA	PASTA AL RAGU' DI VERDURE*	PASTA PORTOFINO ( pomodoro e pesto)	PIZZA MARGHERITA
	STRACCETTI TACCHINO AL CURRY	MOZZARELLA	COTOLETTA DI LONZA	BOCCONCINI DI PESCE IMPANATO*	
	CAROTE IN INSALATA	POMODORI	INSALATA VERDE	INSALATA ROSSA, VERDE E OLIVE	FAGIOLINI IN INSALATA*
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GELATO*
3° SETTIMANA	PASTA ZAFFERANO E ZUCCHINE*	PASTA MELANZANE* E RICOTTA	RAVIOLINI ALL'OLIO	RISO ALLA PARMIGIANA	PIZZA MARGHERITA
	FORMAGGIO SPALMABILE	HAMBURGER DI BOVINO	BASTONCINI* DI MERLUZZO AL FORNO	ARROSTO DI LONZA	
	FAGIOLINI*	CAROTE IN INSALATA	POMODORI	INSALATA VERDE	INSALATA MISTA CON POMODORI
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GELATO*	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA
4° SETTIMANA	PASTA ALLA TIROLESE ( besciamella, zafferano e speck)	PASTA POMODORO E BASILICO	RISO ALL'ORTOLANA	PASTA AL PESTO	PIZZA MARGHERITA
	STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE	UOVA SODE	ARROSTO DI TACCHINO	HAMBURGER VEGETALE*	
	CAROTE IN INSALATA	POMODORI	INSALATA E OLIVE	POMODORI	INSALATA MISTA ( carote, verde, pomodori)
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	BUDINO CREME CAMEL	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.*

