

Menù Centri Estivi 2022



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

dal 04/07/2022 al 08/07/2022	Pasta in salsa rosa Scaloppina di tacchino Contorno cotto di stagione Dolce/Gelato Pane	Tagliatelle al pomodoro Prosciutto cotto Verdura cruda di stagione Frutta di stagione Pane	Riso e lenticchie Frittata Verdura cruda di stagione Frutta di stagione Pane	Pasta pomodori, basilico e mais Hamburger Contorno cotto di stagione Frutta di stagione Pane	Pasta all'amatriciana Polpettine di pesce Verdura cruda di stagione Frutta di stagione Pane
dal 11/07/2022 al 15/07/2022	Riso alle zucchine Merluzzo gratinato Contorno cotto di stagione Gelato/Dolce Pane	Pasta al pomodoro Pollo arrosto Verdura cruda di stagione Frutta di stagione Pane	Pasta pomodoro e ricotta Arista al forno Contorno cotto di stagione Frutta di stagione Pane	Lasagne al pesto Stracchino Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù Crocchette di verdura Verdura cruda di stagione Gelato/Dolce Pane
dal 18/07/2022 al 22/07/2022	Riso al pomodoro Frittata al formaggio Verdura cruda di stagione Frutta di stagione Pane	Pasta alle verdure Nuggets di pollo Patate arrosto Gelato/Dolce Pane	Ravioli burro e salvia Prosciutto cotto Verdura cruda di stagione Frutta di stagione Pane	Pasta al pesto Bastoncini di pesce Contorno cotto di stagione Dolce/Gelato Pane	Pasta all'amatriciana Scaloppina di tacchino Verdura cruda di stagione Frutta di stagione Pane
dal 25/07/2022 al 29/07/2022	Pasta al pesto rosso Scaloppina di maiale Verdura cruda di stagione Frutta di stagione Pane	Riso all'olio Fiori di merluzzo gratinati Contorno cotto di stagione Frutta di stagione Pane	Gnocchi pomodoro e basilico Caprese Frutta di stagione Pane	Pasta alla norcina Frittata Contorno cotto di stagione Frutta di stagione Pane	Pasta alle zucchine Petto di pollo gratinato Verdura cruda di stagione Frutta di stagione Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.