

## ESTIVO



### LUNEDÌ

### MARTEDÌ

### MERCOLEDÌ

### GIOVEDÌ

### VENERDÌ

1 <sup>a</sup>	Pasta con pomodoro fresco e basilico Prosciutto cotto/ Bresaola Verdura cruda	Risotto allo zafferano Piselli* in umido Verdura* cotta	Pizza Margherita Verdura cruda	Pasta agli aromi Filetto di platessa* impanato Verdura* cotta	Zuppa di verdure* con orzo Polpette di tacchino Patate al forno
2 <sup>a</sup>	Pasta al pesto Formaggio (Provolone DOP o Taleggio DOP - C.M.) Verdura cruda	Pasta al pomodoro e origano Piselli* in umido Verdura* cotta	Insalata di cereali misti (orzo, farro, riso) con verdure Cotoletta di maiale Verdura* cotta	Lasagne* al ragù di tacchino Verdura cruda	Riso all'olio e.v. oliva Filetto di platessa* al impanato (C.M.) Patate al forno
3 <sup>a</sup>	Ravioli di magro* all'olio e.v. oliva e salvia Fettina di tacchino al latte Verdura cruda	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata Verdura cruda	Pasta al pomodoro Mozzarella Verdura cruda	Crema di legumi con crostini Patate al forno	Pasta al pesto Filetto di platessa* impanato Verdura* cotta
4 <sup>a</sup>	Risotto alle verdure/ Insalata di riso Coscia di pollo al forno Verdura cruda	Polenta (C.M.) Bruscitt (C.M.) Verdura cruda	Gnocchi* al pomodoro e basilico Formaggio (Provolone DOP o Taleggio DOP – C.M.) Verdura *cotta	Focaccia farcita con prosciutto cotto e formaggio Verdura cruda	Passato di verdura* con crostini Filetto di platessa* al forno Patate al forno

## SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA

## COMUNE DI BUGUGGIATE

**Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale pari o inferiore all'1,7 % s.s. e frutta fresca di stagione (ammessi, su richiesta della C. M., banana e ananas con più frequenza). Una volta al mese verrà somministrato il gelato. Su richiesta della C.M. introdurre il mais al vapore nei contorni crudi.**

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

\* Materia prima di base congelata e/o surgelata. C.M. = Commissione Mensa

Aggiornato il 04/09/2019 - Validato da: Dott.ssa Lidia Testa