

ISTITUTO CULTURA E LINGUE MARCELLINE - QUADRONNO
MENU' PRIMAVERA/ESTATE A.S. 2023-24



1 settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Farro al pesto* con verdure*	Risotto alla parmigiana	Pasta olio e parmigiano	Pizza margherita	Pasta al sugo di pomodoro e basilico
	Frittata	Nasello* gratinato	Bocconcini di pollo* gratinati		Crocchette con lenticchie
	Pomodori in insalata	Patate * e fagiolini * in insalata	Carote julienne	Insalata mista	Spinaci all'olio*
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Gelato	Pane - Frutta
2 settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta olio e parmigiano	Gnocchi * al pomodoro	Riso olio e parmigiano	Pasta integrale con crema di zucchine*	Pasta al pesto*
	Uova strapazzate	Polpette di soia* con piselli	Bocconcini di tacchino* al forno	Mozzarella	Bastoncini di pesce*
	Zucchine*	Pomodori in insalata	Finocchi gratinati*	Caponata di verdure* al forno	Carote Julienne
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta
3 settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Ravioli * di magro olio e parmigiano	Pasta integrale al ragù di verdure*	Pizza margherita	Barbarisotto (risotto alla barbabietola)	Pasta e fagioli
	Tonno	Cotoletta di lonza* alla milanese		Tagliata di pollo* agli aromi	Uovo sodo
	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio	Insalata mista	Insalata di finocchi	Carote cotte*
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Gelato	Pane - Frutta	Pane - Frutta
4 settimana	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Pasta al pomodoro	Pasta agli aromi	Cous cous con verdure*	Pasta integrale al pesto*	Riso olio e parmigiano
	Primo sale	Bocconcini di pollo* gratinati	Nasello* olio e limone	Frittata con porri	Polpette di soia* con pomodoro biologico
	Spinaci all'olio*	Pomodori	Carote Julienne	Zucchine al forno*	Insalata di stagione
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. E' fatto obbligo al personale di tenerla in luogo facilmente reperibile.

Legenda: * prodotto surgelato/congelato all'origine

Il pane è a basso contenuto di sodio (sale <1,7%). Una volta alla settimana viene proposto pane con farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane con È previsto l'utilizzo ridotto di "solo sale iodato".

Come varietà di frutta sono proposte a rotazione: banane, mele, pere, susine, pesche, albicocche, anguria.

farina di grano tenero biologica