



Menù primavera/estate

Scuola dell'infanzia e Scuola Primaria - Comune di Bergeggi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Passato di verdura* con pasta	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio extravergine	Lasagne* al pesto	Riso al pomodoro
	Straccetti di tacchino alla pizzaiola	Spezzatino di maiale	Torta di verdure*	Prosciutto cotto	Polpette di pesce*
	Purè di patate	Piselli*	Pomodori	Carote julienne	Insalata
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2	Pasta all'olio extravergine	Pizza margherita	Passato di verdura* con riso	Ravioli di magro* al burro	Pasta al pesto
	Frittata di zucchine*	Mozzarella	Straccetti di pollo al limone	Polpette di bovino	Pesce* al forno
	Carote* al vapore	Insalata mista	Patate al forno	Fagiolini* all'olio	Pomodori
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato*	Frutta fresca di stagione
3	Pasta all'olio extravergine	Lasagne* al pesto	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Passato di verdura* con pasta
	Bocconcini di tacchino impanati	Bastoncini di pesce*	Formaggio	Pollo al forno	Arrosto di tacchino freddo
	Zucchine all'olio	Fagiolini* al vapore	Pomodori	Insalata	Patate al forno
	Frutta fresca di stagione	Biscotti	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4	Riso all'olio extravergine	Pasta al pomodoro	Gnocchi* al pesto	Pizza margherita	Pasta al prosciutto
	Pesce* al forno	Straccetti di pollo impanati	Tonno all'olio	Mozzarella	Arrosto di maiale
	Pomodori	Carote julienne	Insalata mista	Fagiolini* al vapore	Piselli*
	Frutta fresca di stagione	Gelato*	Frutta fresca di stagione	Biscotti	Frutta fresca di stagione

Merenda per gli alunni della Scuola dell'Infanzia (a rotazione): Banana, Biscotti, Budino, Crackers, Polpa di frutta, Plum cake, Succo di frutta.

Tutti i pasti vengono completati con pane fresco. Sono previste almeno 3 tipologie di frutta fresca nella settimana. La tipologia di verdura potrà subire variazioni a seconda della disponibilità.

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, solfiti e 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.**

Aggiornato in data 10/11/2023 - Validato da: Dott.ssa Silvia Santo