

## Menu primavera/estate

Scuola Primaria - Comune di Rapallo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Riso allo zafferano Sformato* prosciutto e formaggio Insalata Crostatina	Lasagne* al pesto Formaggio (1/2 porz.) <b>Fagiolini* al vapore</b> Frutta di stagione	Passato di verdura* con pasta Cotoletta di lonza Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Platessa* gratinata Tris di verdure^* Frutta di stagione	<b>Pasta all'olio extravergine</b> Scaloppina di tacchino di al pomodoro Carote julienne Frutta di stagione
2	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porz.) <b>Fagiolini* al vapore</b> Frutta di stagione	<b>Pasta al burro</b> Arrosto di lonza Carote* al vapore Gelato*	Crema di legumi con pasta Arrosto di tacchino freddo Insalata Frutta di stagione	<b>Riso al pomodoro</b> Sformato di verdura* <b>Spinaci* al vapore</b> Frutta di stagione	Pasta al pesto Bastoncini di pesce* 65% Insalata di pomodori Frutta di stagione
3	Riso alla parmigiana Sformato di verdura* Insalata Frutta di stagione	Passato di verdura* con crostini Platessa* gratinata <b>Spinaci* al vapore</b> Frutta di stagione	Pasta al pesto Insalata di fagioli, pomodoro fresco e olive Frutta di stagione	Pasta al ragù di bovino Formaggio (1/2 porz.) Carote julienne Frutta di stagione	<b>Pasta all'olio extravergine</b> Cotoletta di pollo <b>Fagiolini* al vapore</b> Yogurt alla frutta
4	Riso al pomodoro Polpette di bovino al forno <b>Spinaci* al vapore</b> Frutta di stagione	Pasta al pesto Sformato* di verdura <b>Insalata di pomodori</b> Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porz.) Carote* al vapore Gelato*	<b>Pasta al burro</b> Scaloppina di pollo alla pizzaiola Insalata <b>Frutta di stagione</b>	Crema di legumi con riso Bastoncini di pesce* 65% Patate* sabbiose Frutta di stagione

Prodotti biologici ed equosolidali: banana, barretta di cioccolato

Prodotti biologici: burro, latte, yogurt, crackers, farina di frumento, farina di mais, pasta di semola, riso, frutta fresca, prodotti ortofrutticoli surgelati/congelati (bietole erbette, broccoli, cavolfiori, fagiolini, piselli, spinaci, verdure miste per minestrone), legumi secchi (ceci, fagioli e lenticchie), pomodori pelati, passata di pomodoro, polpa di frutta, uova pasteurizzate, olio extravergine di oliva (per condimenti a crudo)

Tutti i pasti vengono completati con pane fresco.

**BIO** prodotto / piatto biologico

\*^Tris di verdure: broccoli, carote, cavolfiori

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, solfati 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:	Elaborato da:	Validato da:	Approvato da:	Revisione:
13/04/2023	Servizio dietistico d'appalto	A.S.L. N° 4 Liguria 14/03/2023	DEC Dott. M. A. Giubilesi	4