



## Menu primavera/estate

Scuole Primarie - Comune di Rapallo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio extravergine Insalata caprese Gelato*	Pasta al pomodoro ed origano Sformato prosciutto e formaggio Piselli* in umido Frutta di stagione	Riso con piselli* Bocconcini di lonza al forno Carote julienne Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpette di pesce* e ricotta Tris di verdure^* Frutta di stagione	Pasta al sugo con olive Straccetti di tacchino al forno Fagiolini* al vapore Frutta di stagione
2	Pizza margherita Arrostito di tacchino freddo Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al burro Bocconcini di pollo al limone Carote* al vapore Budino	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce* Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta al pesto Sformato di verdura* Spinaci* al vapore Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana Formaggio Piselli* in umido Frutta di stagione
3	Pasta all'olio extravergine Polpette di bovino al forno Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato prosciutto e formaggio Piselli* in umido Frutta di stagione	Lasagne* al pesto Formaggio Tris di verdure^* Frutta di stagione	Riso con verdure* Bocconcini di pollo impanati Carote julienne Gelato*	Pizza margherita Tonno Fagiolini* al vapore Frutta di stagione
4	Pasta al pomodoro Formaggio Spinaci* al vapore Frutta di stagione	Riso con piselli* Bastoncini di pesce* Insalata verde Frutta di stagione	Pasta al ragù di bovino Tortino di zucchine* Carote* al vapore Gelato*	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pasta al burro Straccetti di pollo alla pizzaiola Patate al forno Frutta di stagione

**Prodotti biologici ed equosolidali:** banana, barretta di cioccolato

**Prodotti biologici:** burro, latte, yogurt, crackers, farnia di frumento, farina di mais, pasta di semola, riso, frutta e verdura fresche, prodotti ortofrutticoli surgelati/congelati (bieta 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 pastorizzate, olio extravergine di oliva (per condimenti a crudo)

Tutti i pasti vengono completati con pane fresco.

La merenda è prevista per la Scuola dell'Infanzia

BIO prodotto / piatto biologico

^Tris di verdure: broccoli, patate, carote

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: 24/03/2021	Elaborato da: Dott.ssa Valle Valentina	Validato da:	Approvato da: Giubilesi e Associati s.r.l.	Revisione: 1
-----------------------------------	---	--------------	---	-----------------