



## MENU' CENTRI ESTIVI 2024 DAL 10/06/24 – 1° SETTIMANA

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA (se richiesta)	SECONDO BIANCO
<b>1° SETTIMANA</b> 10/06 – 14/06	L	Pasta al pomodoro e olive	Formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Merenda dolce	Prosciutto cotto
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Hamburger di bovino	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Pesce olio e limone
	M	<b>Piatto unico:</b> Pizza margherita 🌀	-----	Insalata fresca	Frutta fresca*	Budino	Svizzera / Fettina di carne
	G	Riso estivo	Cotoletta di pollo	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata	Pesce olio e limone
	V	Pasta al pesto 🌀	Bastoncini di pesce	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Prosciutto cotto
<b>2° SETTIMANA</b> 17/06 – 21/06	L	Pasta al pomodoro e basilico	Formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Merenda dolce	Prosciutto cotto
	M	Pasta alle verdure	Bocconcini di pollo alla pizzaiola	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Pesce olio e limone
	M	Pasta al pesto di zucchine	Cotoletta di pesce	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Cracker	Prosciutto cotto
	G	PIZZA		Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Budino	Pesce olio e limone
	V	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Burger vegetariano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Fettina di carne ai ferri
<b>3° SETTIMANA</b> 24/06 – 28/06	L	Pasta al pomodoro e ricotta	Tonno all'olio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Budino	Prosciutto cotto
	M	Farro in crema di erbette	Crocchette di pollo	Patate lesse	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Pesce olio e limone
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Polpette di legumi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Merenda dolce	Svizzera / Fettina di carne
	G	Pasta al ragù	Sformato di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Pesce olio e limone
	V	<b>Piatto unico:</b> Pizza margherita 🌀	-----	Insalata mista	Frutta fresca*	Schiacciata	Prosciutto cotto
<b>4° SETTIMANA</b> 01/07 – 05/07	L	Pasta zucchine e porri bianca	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	M	Pasta alla pizzaiola	Pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Dolce	Frutta fresca	
	M	Risotto parmigiana	Burger di legumi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Fette con marmellata	
	G	<b>Piatto unico:</b> Lasagne al forno	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	cracker	
	V	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Cuori d'orata	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
<b>5° SETTIMANA</b> 08/07-12/07	L	Riso allo zafferano	Formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata	
	M	Pasta al ragù lenticchie	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Plumcake allo yogurt	
	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Torta di ceci e zucchine	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	G	Pasta alla ligure	Cotoletta di pollo al forno	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	
	V	Pizza margherita		Insalata mista	Frutta fresca	Frutta fresca	

**A COMPLETAMENTO DEL PASTO VIENE FORNITO PARMIGIANO GRATUGIATO PER IL PRIMO PIATTO AD ECCEZIONE DELLE GIORNATE CONTRASSEGNAE CON IL SEGUENTE SIMBOLO 🌀**

in quanto non previsto dalla preparazione o già incluso nella ricetta

**\*NELLE GIORNATE IN CUI E' PREVISTA LA PIZZA NON VIENE SERVITO IL PANE**

**PASTO IN BIANCO: pasta all'olio e. v. oliva + secondo da schema (ultima colonna) + contorno a rotazione tra insalata verde, carote crude/cotte, patate lesse + pane + frutta mela o banana + merenda cracker**

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

**DETTAGLIO ALLERGENI SUL RETRO**

