



Menù primavera estate 2024 Costa Primaria - no succo di frutta – no suino

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA SETTIMANA</u>	Pasta al pesto polpette di pollo e tacchino Fagiolini Frutta, dolce	Risotto al pomodoro e basilico Hamb vegetale zucchine Frutta, dolce	Pita con patate e uovo sodo Spinaci Frutta, dolce	Pasta integrale aurora Pesce gratinato al forno Cavolfiori Frutta, dolce	
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	Tortelli ricotta e spinaci burro e salvia Uovo sodo Tris di verdure Frutta, dolce	Pasta all'olio formaggio Spinaci Frutta, dolce	Passato di verdura con crostini Arrosto di tacchino freddo Patate al forno Frutta, dolce	Riso freddo (tonno, mais, mozzarella) Farinata di legumi Broccoli Frutta, dolce	
<u>TERZA SETTIMANA</u>	Pasta integrale al ragù di verdure Nuggets di pollo Purè Frutta, dolce	Pasta al pesto e feta freddi Piselli Spinaci Frutta, dolce	Risotto viola Uovo sodo Broccoli Frutta, dolce	Pasta olio e grana Formaggio spalmabile Carote Frutta, dolce	
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	Risotto giallo bocconcini di tacchino Fagiolini Frutta, dolce	Pasta al pomodoro Legumi in umido Zucchine Frutta, dolce	Orzo freddo (pomodoro, mozzarella tonno e basilico) aff di tacchino Carote Frutta, dolce	Pasta al pomodoro hamb vegetale Spinaci Frutta, dolce	

Il pane fornito è a ridotto contenuto di sale. Allergeni: nello stesso centro cottura vengono lavorati alimenti e bevande che possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.