



Menù primavera estate 2025 Vercurago

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA SETTIMANA</u>	Pasta al pesto hamburger di pollo e tacchino Insalata Frutta	Risotto al pomodoro e basilico Mozzarella zucchine Frutta	Piadina pr. Cotto e formaggio Spinaci Frutta	Riso freddo (tonno, mais, mozzarella) Insalata di Pomodori Frutta	Pasta integrale aurora Nuggets di pesce al forno Carote cotte Frutta
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	Passato di verdura con crostini Affettato di tacchino freddo Patate al forno Frutta	Pasta al pesto Piselli con pr. Cotto Insalata Frutta	Pasta olio e grana Rotolo al formaggio Tris di verdure Frutta	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta Tonno in scatola insalata Frutta	Pizza margherita Zucchine Frutta
<u>TERZA SETTIMANA</u>	Pasta integrale al pomodoro Fusi di pollo al forno Insalata Frutta	Piadina cotto e formaggio Fagiolini Frutta	Risotto con carote viola Pepite di pesce Zucchine Frutta	Pasta pasticciata al forno Carote julienne Frutta	Pasta olio e grana Formaggio spalmabile Pomodori Frutta
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	Orzo freddo (pomodoro, mozzarella tonno e basilico) Pr. Cotto Carote cotte Frutta	Pasta pasticciata con cotto, piselli e formaggio Zucchine Frutta	Risotto giallo Mozzarella Fagiolini Frutta	Chicche al pomodoro Bastoncini di pesce Pomodori Frutta	Pizza margherita Spinaci Frutta

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.

Legenda: carboidrati, proteine da vegetali, uovo, carne bianca o formaggio, proteine da carne rossa, pesce, verdure, frutta/dessert