



Menù Invernale 2022/2023

Scuola VERCURAGO

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA SETTIMANA</u>	pasta integrale al pesto polpette di pollo e tacchino fagiolini fruttino	pasta al pomodoro formaggio fresco finocchi al vapore frutta di stagione	pizza al pr. cotto carote al forno frutta di stagione	risotto giallo tonno insalata frutta di stagione	pasta all'olio evo rotolo pr. cotto e formaggio spinaci frutta di stagione
<u>SECONDA SETTIMANA</u>	pasta al pomodoro e zucchine pr. cotto finocchi al vapore frutta di stagione	risotto al pomodoro cannellini in umido carote julienne frutta di stagione	brasato con verdure in umido polenta fruttino	vellutata di verdure filetto di merluzzo panato patate al forno budino	pizzoccheri insalata frutta di stagione pane integrale
<u>TERZA SETTIMANA</u>	pasta con verdure rotolo pr. cotto e formaggio cavolfiori gratinati frutta di stagione	pizza margherita fagiolini frutta di stagione	lasagne al ragù di manzo spinaci al vapore fruttino	risotto ai piselli pesce gratinato al forno carote al vapore frutta di stagione	polenta e scaloppina di pollo zucchine frutta di stagione
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	pasta integrale all'olio evo arrosto di tacchino patate al forno frutta di stagione	risotto alla parmigiana lenticchie in umido carote al vapore fruttino	gnocchi al ragù di manzo broccoli al vapore frutta di stagione	passato di verdura pizza al pr. cotto frutta di stagione	pasta al pesto pesce alla pizzaiola fagiolini budino

Utilizzo di olio extravergine d'oliva . Pane a ridotto contenuto di sodio.Utilizzo di sale iodato. Alcune materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate a seconda della reperibilità sul mercato e della stagionalità. 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.