



Menù primavera estate 2025 Vercurago no carne

	<u>Lunedì</u>	<u>Martedì</u>	<u>Mercoledì</u>	<u>Giovedì</u>	<u>Venerdì</u>
<u>PRIMA SETTIMANA</u>	Pasta al pesto Legumi Insalata Frutta	Risotto al pomodoro e basilico Mozzarella zucchine Frutta	Piadina al 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 Burger vegetale Patate al forno Frutta	Pasta al pesto Piselli Insalata <i>Frutta</i>	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 Legumi Insalata Frutta	Piadina al formaggio Fagiolini Frutta	Risotto con carote viola Pepite di pesce Zucchine Frutta	Pasta al pomodoro Uovo sodo Carote julienne Frutta	Pasta olio e grana Formaggio spalmabile Pomodori Frutta
<u>QUARTA SETTIMANA</u>	Orzo freddo (pomodoro, mozzarella tonno e basilico) Burger vegetale Carote cotte Frutta	Pasta pasticciata con 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.