



logo cliente



## menù primavera/estate – Scuola dell’infanzia – Comune Viverone

Pasti preparati nella cucina di Viverone – via scuole 27

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	Crema di verdura* con legumi 9 Formaggio mozzarella 7 Zucchine Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro 9 Petto di pollo al limone 1,6,14 Fagiolini* Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto 1,3,6,7,8,10 Arrosto di lonza 1,9 Carote Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro 1,6,9 Frittata 3 Insalata verde Yogurt alla frutta 7	Ravioli olio e salvia 1,3,6,7,8,9,10 Filetto di merluzzo* al limone 1,4,6 Insalata di pomodori/carote Frutta fresca di stagione
<b>merenda</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta 7	Frutta fresca di stagione
<b>2</b>	Pasta alla pizzaiola 1,6,9,10 Arrosto di tacchino 9 Carote e piselli* Frutta fresca di stagione	Risotto alle verdure 6,9 Frittata alle *erbe 3 Zucchine Frutta fresca di stagione	Crema di carote con crostini 1,6,7,10,11 Formaggio stracchino 7 Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro 1,6,9,10 Polpette di bovino al sugo 1,3,6,7,9,10 Spinaci* Frutta fresca di stagione	Pizza margherita 1,7,11 1/2 Arrosto di tacchino 4 Fagiolini* 9 Frutta fresca di stagione
<b>merenda</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Torta margherita/frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<b>3</b>	Pasta all’olio 1,6,10 Bocconcini di pollo dorati 1,6,10 Zucchine Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro 1,6,9,10 Formaggio spalmabile/mozzarella 7 Carote Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pesto e pomodori 1,3,6,7,8,10 Legumi in insalata Insalata mista Yogurt alla frutta 7	Risotto alla parmigiana 3,7 Frittata 3,9 Fagiolini* 9 Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pesto 1,3,7,8, Filetto di platessa* impanato al forno 1,2,3,4,6,7,10,13 Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione
<b>merenda</b>	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta 7	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<b>4</b>	Pizza margherita 1,7,11 1/2 Prosciutto cotto Insalata verde Frutta fresca di stagione	Crema di piselli 9 Arrosto di tacchino al limone 1,6,14 Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro fresco e basilico 1,6,9,10 Frittata 3,9 Zucchine Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Formaggio primosale 7 Carote Frutta fresca di stagione	Pasta alle zucchine 1,6,9,10 Filetto di Merluzzo* al pomodoro 4 Insalata di pomodori Frutta fresca di stagione
<b>merenda</b>	Frutta fresca di stagione	Torta limone/yogurt	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Tutti i pasti vengono completati con pane (1,6,11)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: 1.cereali contenenti glutine, 2.crostacei, 3.uova, 4.pesce, 5.arachide, 6.soia, 7.latte, 8.frutta con guscio, 9.sedano, 10.senape, 11.semi di sesamo, 12. lupini, 13.molluschi, 14.solfiti e anidride solforosa

(In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 21/03/2024