

MENÙ ESTIVO SETTIMANALE CASCIAGO

MENÙ ESTIVO SETTIMANALE CASCIAGO 2023/2024					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Lasagne alla bolognese ^{1,3,6,7,9} Verdura cruda Yogurt ⁷ Pane ¹	Minestra di riso ⁹ Polpettine di manzo ³ Insalata Fresca Frutta Pane ¹	Gnocchi al pomodoro ^{1,8} Arrostito di Arista Contorno Estivo Frutta Pane ¹	Pasta olio d'oliva e parmigiano ¹ Frittata al forno ³ Verdura Fresca Frutta fresca Pane ¹	Risotto al pesto ^{7,8} Platessa al forno ⁴ Verdura cruda Frutta Fresca Pane ¹
2° settimana	Pizza ^{1,7} 1/2 porz. Prosc. Cotto verdura cruda Frutta Fresca Pane ¹	Orzotto agli aromi ^{1,6,9,11} Palombo gratinato ^{1,4} contorno estivo frutta Pane ¹	Lasagne Vegetariane ^{1,3,6,7,11} Bresaola Verdura cruda Frutta Fresca Pane ¹	Pasta al pesto ^{1,7,8} Caprese ⁷ Frutta Fresca Pane ¹	Pasta al ragù di verdure ^{1,9} Formaggio Asiago ⁷ Verdure fresche Frutta Fresca Pane ¹
3° settimana	Pasta al ragù ^{1,9} Formaggio spalmabile ⁷ Verdura cruda Frutta Fresca Pane ¹	Insalata di riso ⁷ Bresaola Verdura fresca Frutta Fresca Pane ¹	Pasta olio oliva e parmigiano ¹ Hamburger al forno ^{5,6,9} Insalata Mista Pane ¹	Tortellini all'Emiliana ^{1,3,5,7,9} Carpaccio di Tacchino Verdura cruda frutta Pane ¹	Pasta e ricotta ^{1,7} Merluzzo panato ^{1,4} Contorno fresco Frutta fresca Pane ¹
4° settimana	Gnocchi in salsa rosa ^{1,7,8,12} Carpaccio di Manzo ⁹ Contorno Fresco Frutta Fresca Pane ¹	Pasta e legumi ^{1,9,13} Crescenza ⁷ Verdura di Stagione Frutta Fresca Pane ¹	Pasta al pomodoro ¹ Filetto di Pesce Dorato ^{1,4} Insalata Fresca Frutta Fresca Pane ¹	Risotto allo zafferano ⁹ Coscette di Pollo Patate Frutta fresca Pane ¹	Ravioli di magro ^{1,8} Prosciutto e Melone Verdura cotta Frutta fresca Pane ¹

Frutta di stagione: banane, mele, pere, prugne, anguria, pesche, albicocche.

Verdura proposta a rotazione, in accordo con la stagionalità: Carote, Cetrioli, Fagiolini, Finocchi, Insalata, Melanzane, Peperoni, Pomodorini, Spinaci, Zucchine

Pane: ogni pasto sarà comprensivo di pane bianco secondo le grammature previste.

Il pane è del tipo 0 senza condimenti aggiunti (composto da farina di grano, acqua, lievito, sale – prodotto a ridotto contenuto di sale 1.7% di sale su 100 g di farina di grano).

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 8. Frutta a guscio.

9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.