



**ESTIVO** DA APRILE A OTTOBRE

## LUNEDÌ

## MARTEDÌ

## MERCOLEDÌ

## GIOVEDÌ

## VENERDÌ

1 <sup>a</sup>	<p><b>MENU DELLA TRADIZIONE</b> Fusilli olio e Parmigiano "Friciulin" erbe e salsiccia Insalata mista</p>	<p>Spaghetti all'amatriciana Bocconcini di pollo* impanati al forno Finocchi in insalata</p>	<p>Penne pomodoro e basilico Prosciutto crudo DOP o Prosciutto cotto Insalata mista</p>	<p>Risotto allo zafferano Mozzarella con olio e origano Insalata di carote</p>	<p>Passato di verdura* con riso/pasta Platessa* al forno o Bastoncini di merluzzo* Patate* al forno</p>	<p>Yogurt</p>
2 <sup>a</sup>	<p>Farfalle burro e salvia Cosce di pollo al forno Insalata di pomodori, peperoni e basilico</p>	<p>Pizza Margherita Prosciutto cotto Fagiolini in insalata</p>	<p>Risotto alla parmigiana Tonno Insalata di lattuga, rucola e carote Torta casalinga</p>	<p>Gnocchetti sardi al pesto o Minestrina Bocconcini di pollo* impanati al forno Finocchi in insalata</p>	<p>Ravioli di magro* Frittata alle verdure Insalata variopinta</p>	
3 <sup>a</sup>	<p>Pipe al ragù vegetale o pomodoro e besciamella Robiola o Provolone DOP Zucchine al forno</p>	<p>Passato di verdura* con riso Hamburger* al forno Patatine* a spicchio</p>	<p>Penne olio, rosmarino e parmigiano Crocchette di nasello* Insalata di carote</p>	<p>Mezze penne alla carbonara<sup>^</sup> o Carlofortina Arrostato di lonza Insalata variopinta</p>	<p>Lasagne* al ragù Insalata mista con olive Budino</p>	
4 <sup>a</sup>	<p>Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata verde</p>	<p>Ravioli di magro* burro e salvia Platessa* al forno o Bastoncini di merluzzo* Insalata di pomodori Mousse di frutta</p>	<p>Pennette all'olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di carote Yogurt</p>	<p>Pasta al pomodoro Arrostato di punta di vitello Piselli* in umido prezzemolati</p>	<p>Spaghetti al tonno Frittata alle verdure Zucchine al forno</p>	

## SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA

## COMUNE DI TRINO

**Prodotti BIOLOGICI utilizzati (compatibilmente con le disponibilità di mercato):** pomodori pelati, mais in scatola, fagioli cannellini, budino, yogurt, burro, cosce di pollo, reale di bovino per ragù, ricotta per sughi, robiola, stracchino, punta di petto di bovino per arrosti, uova fresche. **Prodotti DOP:** Prosciutto Crudo, Bresaola, Robiola, Provolone. <sup>^</sup>Pasta alla carbonara: per tale preparazione verrà utilizzato l'uovo pastorizzato precedentemente cotto.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

\* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 22/04/2015 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa