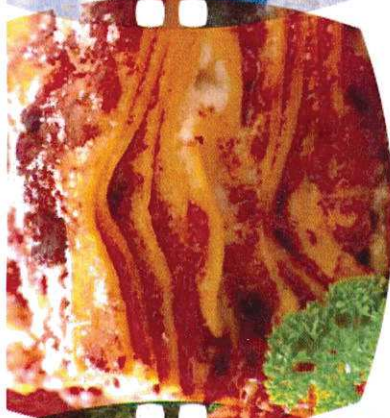
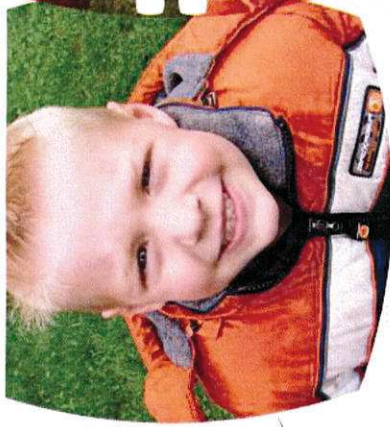


ASPIRANTE
 AREA N. 2 S. MARCO
 DISTRETTO SANIT. SIELLA - AURONZO
 Dr.ssa M. Astorico
 Specialista in Pediatria

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Pasta con ricotta ed erbe
 Tonno all'olio
 Verdura cotta
 Frutta fresca di stagione

Pasta all'olio extravergine
 Polpettone al forno
 Verdura cruda
 Frutta fresca di stagione

Passato di verdura* con orzo
 Boccoccini di tacchino
 Purè
 Frutta fresca di stagione

Pasta integrale al pomodoro
 Formaggio fresco
 Verdura cotta*
 Frutta fresca di stagione

Risotto alla zucca
 Torta pasqualina alle verdure*
 Verdura cruda
 Frutta fresca di stagione

Polenta al pomodoro
 Frittata di verdure
 Verdura cruda
 Frutta fresca di stagione

Passato di verdura* con crostini
 Pizza Margherita
 Frutta fresca di stagione

Pasta con olio e grana
 Arrotolato di coniglio*
 Verdura cotta
 Frutta fresca di stagione

Gnocchi al pomodoro
 Platessa* gratinata al forno
 Verdura cruda
 Frutta fresca di stagione

Risotto allo zafferano
 Bresaola
 Verdura cotta
 Frutta fresca di stagione

Ravioli all'olio extravergine
 Torta pasqualina alle verdure*
 Verdura cruda
 Frutta fresca di stagione

Pasta integrale al pomodoro
 Straccetti di pollo al limone
 Verdura cotta
 Frutta fresca di stagione

Passato di verdura* con farro
 Bis di formaggi
 Patate al forno
 Frutta fresca di stagione

Riso olio e grana
 Polpette di bovino
 Verdura cotta*
 Frutta fresca di stagione

Pasta al ragù di pesce*
 Filetti di gallinella* gratinati
 Verdura cruda
 Frutta fresca di stagione

Pasta allo zafferano
 Cuori di merluzzo* dorati
 Verdura cotta
 Frutta fresca di stagione

Pasta al pesto di verdure
 Formaggio fresco
 Verdura cotta*
 Frutta fresca di stagione

Risotto ai porri
 Fusi di pollo al forno
 Verdura cruda
 Frutta fresca di stagione

Passato di verdura* con pastina
 Arista di maiale al latte
 Patate al forno
 Frutta fresca di stagione

Polenta al pomodoro
 Frittata di verdure
 Verdura cruda
 Frutta fresca di stagione

SCUOLE

COMUNE DI ALBISOLA SUPERIORE

Tutti i pasti vengono completati con pane bianco ed integrale. La verdura seguirà la stagionalità. 1. Alimenti biologici: frutta fresca, passata di pomodoro, uovo pastorizzato.

2. Alimenti locali km0: pane, verdura fresca (o di origine nazionale se non reperibile a km0), olio extravergine di oliva. 3. Alimenti DOP o IGP: Asiago, Grana Padano, basilico, bresaola.

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 sofiti, 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. Verranno alternati almeno 3 frutti diversi ogni settimana.

Aggiornato in data 05/04/2016 - Validato da: Dott.ssa Anna Frumento