

# MENSE DI COREGLIA A.

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 <sup>a</sup> Settimana	Pasta primavera Arista al forno Tris di verdure al vapore Pane semintegrale Frutta fresca	Insalata di farro al pesto Scaloppina di pollo al limone Pomodori Pane Gelato	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di merluzzo Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pass. di verdure e legumi misti Ricotta/Caciotta Patate arrosto Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta all'olio Cuori di merluzzo al pomodoro Insalata mista Pane Frutta fresca
2 <sup>a</sup> Settimana	Pasta pom. fresco e basilico Cosce di pollo arrosto Carote filanger Pane semintegrale Frutta fresca	Passato di verdura (infanzia) Pizza Margherita Insalata mista Scuola Primaria e Secondaria Frutta fresca	Lasagne al pesto Tonno Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto alle zucchine Straccetti di vit. ne in bianco Verdure miste al forno Pane semintegrale Yogurt alla frutta	Minestrone di legumi misticon pasta Prosciutto cotto/crudo magro Zucchine trifolate Pane Frutta fresca
3 <sup>a</sup> Settimana	Insalata di farro al pesto Petto di pollo arrosto fagiolini al vapore Pane semintegrale Gelato	Pasta all'olio Cuori di merluzzo gratinati* Pomodori Pane Frutta fresca	Pass. di verdure e legumi misti Stracchino Patate arrosto Pane Frutta fresca	Lasagne al pomodoro Prosciutto cotto/crudo magro Insalata mista Pane semintegrale Frutta fresca	Pasta primavera Scaloppine di vit. ne al limone Tris di verdure al vapore Pane Frutta fresca
4 <sup>a</sup> Settimana	Passato di verdura (infanzia) Pizza Margherita Insalata mista Scuola Primaria e Secondaria Frutta fresca	Pasta pom. fresco e basilico Cosce di pollo arrosto Carote filanger Pane Frutta fresca	Risotto alle zucchine Straccetti di vit. ne in bianco Verdure miste al forno Pane Yogurt alla frutta	Gnocchi al pesto Bastoncini di merluzzo Zucchine trifolate Pane semintegrale Frutta fresca	Minestrone di legumi misticon pasta Tonno Pomodori Pane Frutta fresca

Menu validato dall'Azienda USL

\*o Platessa gratinata al forno  
Il formato della pasta deve essere adeguato alle varie fasce di età  
Insalata di farro: pesto con pomodorini  
Pasta primavera: verdure di stagione  
Verdure miste al forno: zucchine, carote, ciliegini, patate....Insalata mista: Insalata, finocchi, pomodori....tris di verdure al vapore: zucchine, fagiolini e patate

Al sensi del Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 e della Circolare del Ministero della Salute si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o tracce, uno o più allergeni, (Cereali contenente glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi.)  
Si invitano i genitori a valutare quanto sopra indicato e a comunicare alla Amministrazione Comunale (Ufficio Scuola) eventuali casi di allergie/intolleranze.  
Restano ovviamente VALIDE e OPERATIVE le comunicazioni di allergie/intolleranze già comunicate.