

Menù – Istituto Sacro Cuore - Primavera - Estate



1 sett 17/04 22/05 26/06 31/07 04/09	LUNEDÌ Pasta al ragù Mozzarella Insalata verde	MARTEDÌ Risotto Rosa (barbabietola) Scaloppina di maiale al limone Pomodori e insalata	MERCOLEDÌ Pasta all'olio Bocconcini di pollo alla curcuma Purè di carote	GIOVEDÌ Pasta integrale con verdure Merluzzo gratinato Patate al Vapore	VENERDÌ Pasta al ragù di pesce Torta salata Piselli stufati
2 sett 24/04 29/05 03/07 07/08 11/09	LUNEDÌ Pasta al pesto Svizzera bianca al forno Insalata e radicchio	MARTEDÌ Risotto alla parmigiana Merluzzo impanato con cornflakes Zucchine al forno	MERCOLEDÌ Pizza margherita Prosciutto cotto Spinaci al vapore	GIOVEDÌ Pasta al ragù Patate e fagioli Pomodori e insalata	VENERDÌ Pasta al pomodoro Uova sode Insalata mista
3 sett 01/05 05/06 10/07 14/08 18/09	LUNEDÌ Risotto alle verdure Polpette e piselli	MARTEDÌ Pasta all'olio Hamburger di pesce Carote julienne	MERCOLEDÌ Pasta alle zucchini Sovracoscia di pollo al forno Insalata mista	GIOVEDÌ Pasta agli aromi Frittata alle verdure Patate al forno	VENERDÌ Spaghetti alla marinara Stracchino + piadina (no pane) Insalata e Pomodori
4 sett 08/05 12/06 17/07 21/08 25/09	LUNEDÌ Pasta al peperoni Merluzzo in crosta di mais Misto crudo	MARTEDÌ Pasta al pesto delicato Formaggio Verdure miste al forno	MERCOLEDÌ Pasta agli asparagi Polpettone di carne bianca Purè di patate	GIOVEDÌ Pizza margherita Affettato di tacchino Carote julienne	VENERDÌ Riso al pomodoro e basilico Crocchette/ Sformato di verdure Insalata e legumi
5 sett 15/05 19/06 24/07 28/08 02/10	LUNEDÌ Pasta al tonno Ricotta Insalata verde	MARTEDÌ Pasta al ragù Frittata al forno Patate al vapore	MERCOLEDÌ Riso olio e grana Sovracoscia di pollo alla palermitana Erbette al vapore	GIOVEDÌ Garganelli al ragù vegetale Rollè di tacchino Carote julienne	VENERDÌ Pasta alle melanzane Polpettone di pesce Fagiolini

A completamento del pasto frutta fresca e pane, una volta a settimana pane integrale

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù – dieta personalizzato per allergia/intolleranza