



# MENU'

ISTITUTO PARITARIO "CRISTO RE"

## Centro estivo - Grandi



	1^ e 5^ SETTIMANA	2^ e 6^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta alla siciliana Frittata Insalata verde Frutta di stagione	Insalata di riso Bocconcini di bufala Pomodori Frutta di stagione	Pasta sugo e basilico Bocconcini di bufala Patate lesse olio e prezzemolo Frutta di stagione	Pasta al ragù di bolognese Fiordilatte Insalata mista Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Pasta con ricotta Salsicce di pollo e tacchino al forno Patate al forno Frutta di stagione	Spaghetti alla marinara Filetti di merluzzo* alla livornese Fagiolini Frutta di stagione	Pasta con ricotta Straccetti di pollo Insalata verde Frutta di stagione	Pasta con patate, provola e basilico Platessa al forno Pomodori Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Penne pomodoro e basilico Straccetti di manzo Piselli Frutta di stagione	Pasta con zucchine Cotoletta di prosciutto Insalata verde Frutta di stagione	Insalata di riso Frittata al forno Fagiolini Frutta di stagione	Pasta al pesto Scaloppine di petto di pollo Insalata verde Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Gateau di patate Fiordilatte Pomodori Frutta di stagione	Pasta o riso con piselli Carne macinata con rosmarino Carotine julien e mais Frutta di stagione e Dolce	Penne al pomodoro e basilico Polpette Purè di patate/piselli Frutta di stagione	Risotto crema di zucchine e stracchino Arista di maiale Piselli in umido Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pizza Bastoncini di merluzzo* impanati Crocchette di patate Frutta di stagione	Pizza Nugget di merluzzo* al forno Pomodori Frutta di stagione	Pizza Bastoncini di merluzzo* impanati Patatine Frutta di stagione	Pizza Formine di merluzzo* al forno Carotine julien/insalata verde Frutta di stagione

\*I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.