



MENÙ ESTIVO - Scuola BORDIGHERA-

DAL 1 APRILE 2019 AL 30 OTTOBRE 2019



	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	PASTA BIO AL PESTO CON BASILICO DOP FORMAGGIO BIO/ DOP VERDURA COTTA BIO* FRUTTA FRESCA BIO	RISOTTO BIO IN BIANCO FRITTATA DI VERDURA* BIO VERDURA CRUDA BIO FRUTTA FRESCA BIO	MINISTRA* CON PASTA /RISO /ORZO (BIO) FILETTI DI PLATESSA* PATATE*AL FORNO BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASSATO DI VERDURE* CON PASTA BIO /FARRO BIO FILETTO DI PLATESSA* VERDURA CRUDA FRUTTA FRESCA BIO
Martedì	PASTA BIO AL POMODORO FRESCO E BASILICO DOP PIATTO DI LEGUMI BIO VERDURA COTTA* BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASTA BIO POMODORO FRESCO MILANESE DI POLLO BIO VERDURA COTTA° BIO FRUTTA FRESCA BIO	INSALATA DI RISO BIO CON PISELLI*E VERDURE(1) FORMAGGIO BIO DOP VERDURA CRUDA BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASTA AL PESTO CON BASILICO DOP FORMAGGIO BIO/ DOP VERDURA COTTA* BIO FRUTTA FRESCA BIO
Mercoledì	MINISTRA* CON PASTA/RISO RISO/ORZO SFORNATO DI PATATE BIO VERDURA CRUDA BIO YOGURT BIO	PASTA ALL'OLIO EVO BIO FARINATA/PIATTO A BASE DI LEGUMI BIO VERDURA COTTA* BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASTA ALL'OLIO EVO BIO PIATTO A BASE DI LEGUMI BIO VERDURA COTTA* BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO DOP FARINATA/PIATTO A BASE DI LEGUMI BIO VERDURA CRUDA BIO FRUTTA FRESCA BIO
Giovedì	RISOTTO ZUCCHINE* BIO SCALOPPINE DI VITELLONE BIO VERDURA CRUDA BIO FRUTTA FRESCA BIO	CREMA DI VERDURE*CON PASTA/RISO/ORZO (BIO) FILETTO DI PLATESSA VERDURA CRUDA BIO BUDINO BIO	PIZZA CON POMODORO FRESCO DOP PROSCIUTTO COTTO BIO VERDURA COTTA* BIO FRUTTA FRESCA BIO	INSALATA DI FARRO BIO/AVENA BIO ARROSTO DI TACCHINO BIO VERDURA CRUDA BIO FRUTTA FRESCA BIO
Venerdì	SFORNATO DI MIGLIO CON PISELLI* BIO E VERDURE* BIO(1) FILETTI DI MERLUZZO* VERDURA CRUDA BIO TORTA	PASTA AL PESTO CON BASILICO DOP FORMAGGIO BIO / DOP VERDURA CRUDA BIO FRUTTA FRESCA BIO	PASTA CON CREMA DI LEGUMI BIO(1) SFORNATO DI VERDURA* BIO VERDURA CRUDA BIO BUDINO BIO	RISOTTO BIO(1) FRITTATA AL FORNO VERDURA COTTA* BIO TORTA(DI FRUTTA)

- Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati
- *Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".
- I piatti con indicazione 1 possono essere sostituiti con pasta o riso all'olio EVO BIO
- I dessert con indicazione 2 possono essere sostituiti con frutta fresca BIO