



MENÙ PRIMAVERA - ESTATE 2017 - PRIMARIA

(menù in vigore da lunedì 03 Aprile 2017 - 1° settimana - a venerdì 13 Ottobre 2017)

L. - SPAGHETTI AL TONNO	MOZZARELLA - POMODORI Pane e frutta fresca
M. - FUSILLI AL RAGÙ DI VERDURE	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - INSALATA VERDE Pane e frutta fresca
M. - VELLUTATA DI ZUCCHINE CON RISO	☺ LOMBINO DI MAIALE OLIO E LIMONE - FAGIOLINI ALL'OLIO Pane e frutta fresca
G. - MEZZE PENNE AL POMODORO	HAPPY BURGER - CAROTE JULIENNE Pane e frutta fresca
V. - SEDANINI AL PROFUMO DELL'ORTO	FILETÈ DI MERLUZZO GRATINATO - PATATE ARROSTO Pane e frutta fresca o pesche sciroppate
<hr/>	
L. - STORTINI POMODORO E BASILICO	FRITTATA ALLE ZUCCHINE - CAROTE JULIENNE Pane e frutta fresca
M. - GNOCHETTI SARDI ALLA GENOVESE	Ω POLPETTE DI VITELLONE AL FORNO con PISELLI BRASATI Pane e frutta fresca
M. -	<u>PIATTO UNICO:</u> TORTELLONI AL RAGÙ EMILIANO ☺ /Ω - PINZIMONIO Pane e frutta fresca
G. - PASSATO MARCHIGIANO CON ORZO	☺ PORTAFOGLI DORATI AL FORNO - FAGIOLINI PROFUMATI Pane e frutta fresca
V. - RISOTTO ALLA PARMIGIANA	FISH BURGER - INSALATA E POMODORI Panino tondo al sesamo - Gelato
<hr/>	
L. - FUSILLI ALLA VESUVIANA	SFORMATO DI VERDURE - FAGIOLINI SAPORITI Pane e frutta fresca
M. - NOCCIOLINE ALL'OLIO E.V.D' OLIVA	PEPITE DI FORMAGGIO - INSALATA VERDE Pane e frutta fresca
M. -	<u>PIATTO UNICO:</u> LASAGNE AL FORNO ☺ /Ω - PINZIMONIO Pane e frutta fresca
G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON FARRO	Ω HAMBURGER DI VITELLONE - POMODORI Pane e frutta fresca
V. - CELLENTANI AL PESTO MORBIDO	PLATESSA DORATA - PATATE PREZZEMOLATE Pane e frutta fresca
<hr/>	
L. - GNOCHETTI SARDI ALLA GENOVESE	☺ PROSCIUTTO COTTO - POMODORI Pane e frutta fresca
M. - PENNE ALLA SICILIANA	POLLO AL FORNO - INSALATA VERDE Pane e frutta fresca
M. - CREMA DI PRIMAVERA CON ORZO	PIZZA MARGHERITA - <u>contorno escluso</u> Pane escluso - Frutta fresca
G. - NOCCIOLINE ALL'OLIO E.V.D'OLIVA	POLPETTE VEGETALI DI LEGUMI - ZUCCHINE PREZZEMOLATE Pane e frutta fresca
V. - RISOTTO ALLE ZUCCHINE	HALIBUT GRATINATO - CAROTE JULIENNE Pane e gelato

☺ carne di maiale - Ω carne di bovino adulto/vitellone - "Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

TUTTE LE PREPARAZIONI (LASAGNE, HAMBURGER, DORATURE, PANATURE, POLPETTE, SVIZZERE, COTOLETTE, TORTE ...) SONO DI PRODUZIONE INTERNA
SI INFORMANO I GENTILI UTENTI CHE GLI ALIMENTI PRESENTI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNA O PIU' SOSTANZE CHE PRODUCONO ALLERGIE O
INTOLLERANZE COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE
1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) - Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorosan-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti
derivati. Crostacei e prodotti derivati. Uova e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati. Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti
derivati, incluso lattosio. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti
derivati. Sedano e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati. Semi di sesamo e prodotti derivati. Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini).
Lupini e prodotti derivati. Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici, o i loro famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti al
personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.