

MARZO 2024

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
				1
<p>Si informano gli utenti che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni (All. n 2 del Reg. UE 1169/2011): Cereali contenente glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi, lupini, come ingrediente e come tracce da cross contamination sito/processo, chiedere al Responsabile il ricettario specifico.</p>				
4	5	6	7	8
Pasta pomodoro Formaggio fresco spalmabile Carote stufate Frutta fresca	Pasta o polenta al ragù di carne Bis di Ceci o lenticchie olio Insalata invernale frutta fresca	Riso agli spinaci Frittata Finocchi filè frutta fresca	Crema di zucca con pastina Bocconcini di tacchino in forno Patate in forno Frutta fresca	Passato verdura con pastina Pizza Dessert recupero da sciopero scolastico
11	12	13	14	15
Pasta olio Fil. Pesce mugnaia Spinaci vapore con spicchi di limone Frutta fresca	Minestrina brodo vegetale Arista forno Purea di patate Frutta fresca	Antipasto di Fagioli olio o pomodoro Insalata mista Lasagne pom e besciamella frutta fresca	Passato di verdure fresche con orzo/cereali Pr cotto e focaccia Frutta fresca	Pasta pomodoro Asiago o parmigiano verdura saltata frutta
18	19	20	21	22
Pasta pomodoro Brasato di vitellone al forno in salsa di verdure Spinaci gratin frutta fresca	pasta al pesto e pomodoro crocchette di uovo e prosciutto insalata frutta fresca	minestrina in brodo vegetale Fil. Pesce panato Verdure miste in forno frutta fresca	Passato di verdure fresca con pastina Pizza margherita frutta fresca	Ravioli burro e salvia Bis di ceci e Verdure crude Frutta fresca
Festa di Pasqua 25	26	27	28	29
Pasta rosè Frittata Insalata dessert	Crema di verdure con pastina Platessa dorata in forno Patate vapore Frutta fresca	Pasta integrale pomodoro Petto di pollo dorato Pisellini saltati frutta fresca	VACANZE PASQUALI	VACANZE PASQUALI