


LUNEDÌ
MARTEDÌ
MERCOLEDÌ
GIOVEDÌ
VENERDÌ
1^a

Passato di verdura*
 Petto di tacchino
 Purea di patate
 Frutta fresca

Pasta al pomodoro
 Bastoncini di merluzzo* al forno
 Insalata mista
 Frutta fresca

Pizza Margherita
 Prosciutto cotto
 Insalata verde
 Yogurt alla frutta

Risotto alla parmigiana
 Spezzatino di vitello
 Carote* all'olio
 Frutta fresca

Pastina al pomodoro
 Tortino di verdure
 Spinaci*
 Torta

2^a

Passato di verdura*
 Milanese di pollo
 Patate lesse
 Yogurt alla frutta

Lasagne* al forno
 Prosciutto cotto
 Verdura cotta di stagione
 Frutta fresca

Pasta al pesto
 Platessa* al forno
 Finocchi
 Frutta fresca

Pasta al pomodoro
 Casatella
 Spinaci*
 Budino

Riso all'olio
 Polpette di bovino adulto
 Insalata verde
 Banana

3^a

Minestrone di verdura* con farro
 Stracchino
 Purea di patate
 Frutta fresca

Pasta al pesto
 Milanese di pollo
 Fagiolini* all'olio
 Frutta fresca

Risotto al pomodoro
 Bastoncini di merluzzo* al forno
 Carote* all'olio
 Frutta fresca

Pasta in bianco
 Frittata di verdura
 Insalata mista
 Yogurt alla frutta

Pasta pomodoro e ricotta
 Arrosto di maiale
 Piselli*
 Banana

4^a

Pasta in bianco
 Polpette di bovino adulto
 Spinaci*
 Frutta fresca

Risotto allo zafferano
 Petto di pollo al forno
 Carote* all'olio
 Yogurt alla frutta

Passato di verdura*
 Pizza Margherita
 Frutta fresca

Pasta prosciutto e *piselli
 Asiago
 Insalata verde
 Torta

Pasta al pesto
 Merluzzo* al forno
 Piselli*
 Mela

SCUOLE
COMUNE DI BERGEGGI

Tutti i pasti vengono completati con il pane.

1. Alimenti biologici: Pasta, Pomodori pelati, Yogurt

2. Alimento da commercio equosolidale: Banane

3. Alimenti a lotta integrata: ortofrutta (o convenzionale di 1° categoria se non reperibile a lotta integrata)

4. Alimenti DOP: olio extravergine d'oliva (per condimenti a crudo)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, Anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 26/11/2018 - Validato da: Dott.ssa Daniela Becchetti