



## MENU ESTIVO - SCUOLA GAJO PARABIAGO

In vigore dal 26 aprile 2022

Ristorazione  
Oggi

A.S. 2021/2022

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETTIMANA</b>	PENNE AL RAGU' <b>G</b> MOZZARELLA <b>L</b> PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: THE FREDDO E BISCOTTI <b>G So</b>	RISOTTO ALLA PARMIGIANA <b>L</b> PEPITE DI POLLO GRATINATE <b>G U L</b> INSALATA FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: FOCACCIA LIGURE <b>G</b>	PASTA ALLO SPECK <b>G</b> ARISTA AL FORNO SPINACI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: FRUTTA FRESCA	RAVIOLI DI MAGRO <b>G L U</b> CROCCHETTE DI PROSCIUTTO <b>G U</b> PISELLI DOLCE PANE <b>G</b> MERENDA: PANE E CIOCCOLATO <b>G L</b>	FUSILLI AL TONNO <b>G P</b> UOVA SODE <b>U</b> POMODORI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: POP CORN E SUCCO DI FRUTTA
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Minestra di verdure, fettina di vitello ed erbe	<b>CENA:</b> Ravioli, frittatina alle verdure	<b>CENA:</b> Pasta alla crema di carote, bresaola e insalata	<b>CENA:</b> Crema di ceci e formaggio spalmabile con crostini, zucchine	<b>CENA:</b> Risotto giallo, pollo ai ferri, fagiolini
<b>2° SETTIMANA</b>	FARFALLE AGLI AROMI <b>G</b> PROSCIUTTO COTTO CAROTE LESSE FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: GELATO <b>L</b>	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO E PESTO <b>G F L</b> SCALOPPINE AL LIMONE <b>G</b> CAVOLFIORI GRATINATI <b>L</b> FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: BUDINO <b>L</b>	PIADINA E PROSCIUTTO COTTO <b>G</b> (PASTINA PER MATERNA <b>G</b> ) INSALATA GELATO <b>L</b> PANE <b>G</b> MERENDA: SUCCO E CRACKERS <b>G</b>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO <b>L</b> PRIMO SALE <b>L</b> FAGIOLINI BUDINO <b>L</b> PANE <b>G</b> MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA <b>L</b>	MACCHERONI ALLE ZUCCHINE <b>G</b> BASTONCINI DI PESCE <b>P G U</b> CAROTE JULIENNE FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: PANE E CREMA DI CIOCCOLATO <b>G L So F</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Risotto alla parmigiana, pesce al forno, zucchine	<b>CENA:</b> Crema di verdure, formaggio, pomodori in insalata	<b>CENA:</b> Pasta al pesto, pesce al vapore, carotine lesse	<b>CENA:</b> Minestra di legumi, fettina di vitello, erbe	<b>CENA:</b> Pasta al pomodoro, pollo al forno con finocchi lessati
<b>3° SETTIMANA</b>	CONCHIGLIE ALLA SALSA DI NOCI <b>G L F</b> CARPACCIO DI TACCHINO PATATE YOGURT <b>L</b> PANE <b>G</b> MERENDA: FRUTTA FRESCA	PASTA AL PESTO <b>G L F</b> FRITTATINA CON PATATE <b>U L</b> INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: SUCCO E CRACKERS <b>G</b>	PIZZA <b>G L</b> (PASTINA PER MATERNE <b>G</b> ) PROSCIUTTO COTTO (SOLO PRIMARIA) FINOCCHI GELATO <b>L</b> PANE <b>G</b> MERENDA: FOCACCIA <b>G</b>	PASTA AL POMODORO <b>G</b> POLPETTINE DI POLLO E SPECK <b>G U</b> PISELLI DOLCE PANE <b>G</b> MERENDA: BISCOTTI <b>G So</b> E THE FREDDO	MINESTRA LIGURE BOCCONCINI DI MERLUZZO PASTELLATI <b>P G U</b> ZUCCHINE ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: BUDINO <b>L</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Minestra di piselli con crostini, hamburger ai ferri, carote julienne	<b>CENA:</b> Crema di carote, arrosto di tacchino, zucchine trifolate	<b>CENA:</b> Pasta al salmone, formaggio ederbette	<b>CENA:</b> Risotto con zucchine e prezzemolo, filetto di pesce, insalata verde	<b>CENA:</b> Pasta aglio e olio, mozzarella e insalata di finocchi
<b>4° SETTIMANA</b>	MEZZE PENNE POMODORO E RICOTTA <b>G L</b> BRESAOLA PATATE FIAMMIFERO FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: YOGURT <b>L</b>	CREMA DI PATATE COTOLETTA ALLA MILANESE <b>G U</b> FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: GELATO <b>L</b>	PASTA AL POMODORO <b>G</b> SALSICCETTE DI POLLO CAROTE FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: PIZZA <b>G L</b>	LASAGNA AL RAGU' <b>G L U</b> INSALATA MISTA BUDINO <b>L</b> PANE <b>G</b> MERENDA: LATTE E FETTE BISCOTTATE <b>L G</b>	PASTA AGLI AROMI <b>G</b> TONNO <b>P</b> POMODORI FRUTTA DI STAGIONE PANE <b>G</b> MERENDA: PANE E CREMA DI CIOCCOLATO <b>G L So F</b>
<b>CONSIGLI</b>	<b>CENA:</b> Riso alle zucchine, arrostito di lonza, insalata	<b>CENA:</b> Pasta olio e parmigiano, merluzzo al forno, erbe	<b>CENA:</b> Minestra di verdure, frittata agli aromi e finocchi	<b>CENA:</b> Pasta al pomodoro, coscette di pollo al forno, zucchine saltate	<b>CENA:</b> Crema di legumi con crostini, hamburger ai ferri, insalata verde

G glutine L latte U uova P pesce F frutta secca So soia Se sedano

IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011)

