



MENU DAL 27 AL 30 APRILE
SESTA SETTIMANA PRIMAVERA

LUNEDI

INSALATA MISTA (BATAVIA E SEMI DI GIRASOLE)
ORZOTTO ALLE ZUCCHINE MANTECATO ALLA ROBIOLA 1.3.7.
YOGURT CON PESCA 7.

MARTEDI

CREMA D'AVENA E VERDURINE 1
FRITTATA CON PATATE 3
BARBABIETOLE COTTE IN INSALATA PERA

MERCOLEDI SEZIONE ORARIO PROLUNGATO
INSALATA VERDE E TONNO 4(TH)
PASTA INTEGRALE AL POMODORO 1.
FRUTTA DI STAGIONE

GIOVEDI

INSALATA VERDE (LOLLO)
RAVIOLI DI MAGRO 1.3.7.
FRAGOLE

**VENERDI LA SCUOLA E' CHIUSA
PER FESTIVITA'**

Elenco numerico allergeni presenti:

1.Cereali-glutine. 2. Crostacei. 3. Uova. 4.Pesce 5. Arachidi 6.Soia. 7.Latte-lattosio. 8.Frutta a guscio.
9.Sedano. 10.Senape 11. Sesamo. 12.Anidride solforosa, solfiti. 13.Lupini. 14.Molluschi

Provenienza:

Manzo, vitello :Svizzera, pollame :Svizzera, Italia
Passera :Paesi Bassi, Merluzzo: Islanda, Salmone: Norvegia, Uova: Svizzera
Pane : Svizzera (Philippona)

I menu potrebbero subire delle variazioni

Per ulteriori informazioni in merito agli allergeni, chiedere al personale di mescita pasti o rivolgersi al numero telefonico: 0917563394