Menù Primavera/Estate
Scuole Infanzia/ Primaria/Secondaria
DIETA LEGGERA

Comune di
Acqui terme
...

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta olio evo e grana Stracchino Carote all'olio Pane e frutta	Pasta all'olio Carne di bovino al forno Verdura cotta Pane e frutta	Riso all'olio Cosce di pollo Zucchine all'olio* Pane e frutta	Pasta all'olio Pesce al forno* Verdura cotta Pane e frutta	Riso all'olio Merluzzo al forno* Verdura cotta Pane e frutta
2	Pasta all'olio Pesce al forno* Macedonia di verdure* Pane e frutta	Riso all'olio Carne al forno Verdura cotta Pane e frutta	Pasta all'olio Prosciutto cotto Verdura cotta Pane e frutta	Pasta all'olio Bocconcini pollo al forno Carote all'olio* Pane e frutta	Riso all'olio Carne al forno Patate al forno* Pane e frutta
3	Pasta al all'olio Pesce al forno* Verdura cotta Pane e frutta	Riso all'olio Carne al forno Verdura cotta Pane e frutta	Pasta all'olio Pesce al forno Carote all'olio* Pane e frutta	Pasta all'olio evo e grana Mozzarella Zucchine all'olio* Pane e frutta	Pasta all'olio Pollo al forno Verdura cotta Pane e frutta
4	Pasta all'olio Primo sale Verdura cotta Pane e frutta	Pasta all'olio Carne di bovino Verdura cotta Pane frutta	GIORNATA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Riso all'olio Pollo al forno Verdura cotta* Pane e frutta	Pasta al pesto di zucchine* Platessa al forno* Verdura cotta Pane e frutta

* CONTIENE INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE.
IL MENU' DELLA GIORNATA COMPRENDE L'UTILIZZO DI SALE IODATO IN QUANTITA' MODERATA..
GIORNATA DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE:IL MENU' PROPOSTO VERRA' COMUNICATO 3 GIORNI PRIMA, CONSULTABILE NELLA PAGINA DEL PORTALE ON LINE.
L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate /congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel capitolato speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni .

Dussmann