

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "GIOVANNI GABRIELI" A00 ICSGG
 Prot. 0003171 del 17/04/2018
 09-01 (Entrata)

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1° settimana 23-apr	Pasta al ragù di carne bovina Mozzarella Biologica Carote julienne Pane-Frutta	Passato di verdure con pasta Scaloppina di tacchino agli aromi Purè di patate Pane-Frutta	ANNIVERSARIO DELLA LIBERAZIONE	Pasta pomodoro e ricotta Tonno sott'olio Insalata verde e mais Pane-Frutta Biologica	Pasta alla crema di piselli Hamburger di manzo al forno Insalata verde e pomodori Pane-Frutta
2° settimana 30-apr	PONTE	FESTA DEL LAVORO	Pasta tricolore al pesto Uova strapazzate Piselli in tegame Pane-Frutta	Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia Polpette di ceci Finocchi julienne Pane-Frutta	Riso e zucchine Polpette di merluzzo* al forno Fagiolini al vapore Pane-Frutta Biologica
3° settimana 07-mag	Riso alle verdure (pomodoro, dadolata di zucchine, melanzane) Halibut al gratin* Insalata mista Pane-Frutta Biologica	Pizza Margherita Prosciutto cotto Carote julienne Pane-Frutta	Pasta all'olio e Parmigiano Fettina di manzo alla pizzaiola Zucchine trifolate Pane-Frutta	Gnocchi* al pomodoro Scaloppina di pollo al limone Finocchi julienne Pane-Frutta	Crema di fagioli cannellini con pasta Mozzarella Patate al forno Pane-Frutta
4° settimana 14-mag	Pasta alla contadina Sovracoscia di pollo Tris di verdure* al vapore Pane-Frutta	Pasta all'olio e Parmigiano Hamburger di halibut al forno * Pomodori e cetrioli Pane-Frutta Biologica	Crema di ceci con pasta Asiago DOP Patate al forno Pane-Budino	Risi e Bisi Polpette di pollo e tacchino Finocchi julienne Pane-Frutta	Insalata di pasta (pomodoro e formaggio) Frittatina al formaggio Carotine baby* al vapore Pane-Frutta
5° settimana 21-mag	Passato di verdura con farro Latteria Patate al forno Pane-Dolce Biologico	Riso pomodoro e basilico Uova strapazzate Zucchine trifolate Pane-Frutta	Pasta al pesto Bastoncini di merluzzo* Bietina* al vapore Pane-Frutta Biologica	Pasta all'olio e Parmigiano Fesa di tacchino alle mele Carote julienne Pane-Frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto Insalata verde Pane-Frutta

PRODOTTI BIOLOGICI/DOP/IGP/KM 0 OFFERTI DAL COMUNE E DALLA DITTA SERIMI:



FRUTTA DI STAGIONE 1 VOLTA LA SETTIMANA, DOLCI



PARMIGIANO REGGIANO, ASIAGO/GRANA PADANO/MONTASIO



km 0 :kiwi,mele,pere,carote,cavolo,capuccio,cetrioli

SONO PREVISTE LE SEGUENTI VARIAZIONI DI MENU' SU RICHIESTA SPECIFICA (allergie , intolleranze , motivi culturali):

Menù ad esclusione di LATTE E DERIVATI: i piatti contenenti latte e/o derivati sono sostituiti da primi all'olio o alternativi (es. pasta alla crema di carciofi e prosciutto cotto senza latte e derivati),

Menù ad esclusione di UOVA: l'omelette è sostituita da hamburger o petto di pollo, le lasagne (pasta all'uovo) con pasta di semola al ragù o al pomodoro

Menù ad esclusione di POMODORO: i primi al pomodoro sono sostituiti da primi all'olio o "bianchi", i secondi sono sostituiti dagli stessi piatti senza pomodoro

Menù ad esclusione di CARNE DI MAIALE: la carne di maiale è sostituito con scaloppina di tacchino o pollo alla piastra

Menù "IN BIANCO" per indisposti: pasta o riso all'olio, petto di pollo o tacchino alla piastra, carote o patate lesse.

Menù ad esclusione di GLUTINE: i primi sono sostituiti con pasta no glutine o riso , omelette con frittata di solo uovo ; pane no glutine.

Menù LACTO -OVO VEGETARIANO : la carne e il pesce saranno sostituiti da legumi (due volte alla settimana), formaggio (due volte alla settimana) e uova (1 volta la settimana)

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO SONO SURGELATI