



MENU' INVERNALE SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Tortellini al pomodoro 1, 3, 7, 12 Pasta al burro e parmigiano 1,7 Involtini di prosciutto cotto*** e mozzarella 7 Arista al forno Verdura* al vapore Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alla gricia 1, 7 Pasta cacio e pepe 1, 7 Mini olive ascolane* 1, 3, 6, 7 Kebab di pollo e tacchino* Verdura* al vapore Insalata mista Frutta di stagione	Pasta con speck e zucchine 1 Trofie pesto* e pachino 1,7 Arista al forno Uova strapazzate 3 Insalata mista Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico 1 Pasta al pesto* 1, 7 Cordon bleau* 1, 3, 5, 7 Uova strapazzate con scamorza affumicata 3, 7 Insalata mista Verdura* al vapore Frutta di stagione

Dott.ssa Francesca Capata Biologo-Nutrizionista

Tutte le pietanze sono realizzate con sale iodato e olio di oliva extra vergine BIO.

*Prodotto surgelato all'origine

***Il prosciutto cotto Arcangeli è privo di latte, derivati e glutine.

Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. E' fatto obbligo al personale tenerla in luogo facilmente reperibile. **NON E' POSSIBILE ESCLUDERE LA PRESENZA DI ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION DOVUTA AI PROCESSI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE**

Legenda allergeni REG. UE. 1169/2011

- 1-Glutine
- 2-Crostacei
- 3- Uova
- 4-Pesce
- 5-Arachidi
- 6-Soia
- 7- Latte
- 8-Frutta a guscio
- 9-Sedano
- 10-Senape
- 11- Semi di sesamo
- 12-Solfiti
- 13-Lupini
- 14-Molluschi