

## MENÙ ESTIVO SCUOLE PARITARIE ALBENGA , SAN GIORGIO

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETT	Pasta all'olio Cosce di pollo al forno con aromatiche Pomodori in insalata Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista di stagione Frutta di stagione	Pasta al pesto Formaggio Piselli* Torta alla frutta o allo yogurt	Risotto con verdure* di stagione Arrosto vitellone Insalata di fagiolini* e pomodoro Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Sformato di pesce* al forno Carote julienne Yogurt alla frutta	
II SETT	Ravioli di magro al pomodoro Arrosto tacchino Insalata mista di stagione Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano Stracchino/grana padano Patate novelle*all'olio Frutta di stagione	Pasta pesto e pomodoro Milanese di pollo Insalata verde con mais Budino	Minestrone di verdura* con orzo Frittata Pomodori Yogurt alla frutta	Risotto al pomodoro Bastoncini merluzzo Piselli* olio e vergine Frutta di stagione	
III SETT	Pasta al pomodoro Formaggio Patate*al forno Frutta di stagione	Pasta all'olio Quiche di verdure* (ricotta e uovo) Carote julienne Yogurt alla frutta	Risotto allo zafferano Platessa* al forno Insalata di fagiolini* e pomodori Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote *all'olio Frutta di stagione	Pasta al burro ( a crudo) Milanese di pollo al forno Insalata di pomodori Gelato*	
IV SETT	Riso con verdure Caprese (mozzarella e pomodori) Gelato*	Pasta all'olio Scaloppina di pollo Fagiolini* Yogurt alla frutta	Lasagna al pesto Tonno Carote julienne Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Sformato di verdure alla genovese Zucchine* al vapore all'olio Frutta di stagione	Crema di legumi primavera(piselli*, carote*, patate*) con riso; Formaggio Insalata mista Frutta di stagione	

**Condimento: olio extra vergine oliva, aceto o limone, limitando il burro. Cottura dei cibi:al forno/in umido/al vapore, no frittura. Limitare utilizzo di sale.**

**APRILE 2019**

**\*le preparazioni possono contenere alimenti surgelati . SEGUE INFORMATIVA ALLERGENI**

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari: (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale.