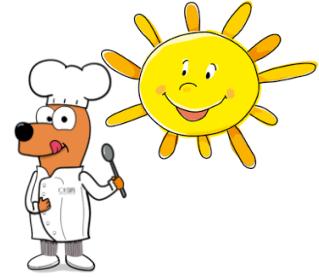


MENÙ ESTIVO 2023

In vigore dal 12/06/2023 con la 3° settimana

Centro Ricreativo Estivo - Brusaporto

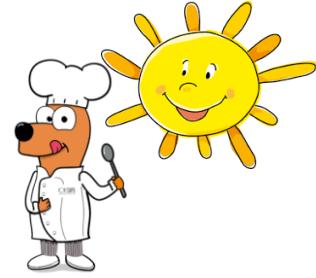


	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	CARNE	UOVO	PESCE	LEGUMI
3° SETTIMANA dal 12/06 al 16/06	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Pomodori Pane Frutta	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza Zucchine all'olio extravergine d'oliva* Pane Frutta	Pasta al pomodoro e olive Crocchette d'uovo* Fagiolini* Pane Frutta	Riso al pomodoro Tonno in olio d'oliva Insalata Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Lenticchie in umido Carote al vapore* Pane Frutta
4° SETTIMANA dal 19/06 al 23/06	Pasta al pesto Formaggio Pomodori Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro* Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Pasta con pomodoro e melanzane* Pesce al forno* Insalata mista Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Piselli in umido* Carote julienne Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Bis di verdure* Pane Frutta
1° SETTIMANA dal 26/06 al 30/06	Pasta al ragù di manzo Zucchine e carote* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Pesce al forno* Erbette* Pane Frutta	Riso all'inglese Polpettine di legumi gratinate* Carote julienne Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta
2° SETTIMANA dal 3/07 al 7/07	Pasta al pesto Caprese Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Carote al vapore* Pane Frutta	Lasagne vegetariane con crema di pesto e fagioli cannellini* Verdura cotta mista* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Frittata con verdure* Fagiolini* Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Fusi di pollo al forno Pomodori Pane Frutta
3° SETTIMANA dal 10/07 al 14/07	Raviolini di magro all'olio evo e salvia ½ porz. di formaggio Pomodori Pane Frutta	Pasta al pomodoro e olive Crocchette d'uovo* Fagiolini* Pane Frutta	Riso al pomodoro Tonno in olio d'oliva Insalata Pane Frutta	Insalata di pasta con piselli, pomodorini e mozzarella* Carote al vapore* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Arrosto di lonza Zucchine all'olio extravergine d'oliva* Pane Frutta

MENÙ ESTIVO 2023

In vigore dal 12/06/2023 con la 3° settimana

Centro Ricreativo Estivo - Brusaporto



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	LEGUMI	CARNE	UOVO
4° SETTIMANA dal 17/07 al 21/07	Pasta al pesto Formaggio Pomodori Pane integrale Frutta	Pasta con pomodoro e melanzane* Pesce al forno* Insalata mista Pane Frutta	Insalata di riso con piselli, tonno in olio d'oliva e pomodorini* Carote julienne Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Bis di verdure* Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Frittata Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	CARNE	PESCE	LEGUMI	FORMAGGIO	UOVO
1° SETTIMANA dal 24/07 al 28/07	Pasta al ragù di manzo Zucchine e carote* Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce al forno* Erbette* Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Polpettine di legumi gratinate* Carote julienne Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata mista Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Fagiolini* Pane Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all' 1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni indicati nel Reg. UE 1169/2011 Allegato II (cereali contenenti glutine, crostacei, uovo, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini) e con altre sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si richiede di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche seguendo le modalità di gestione degli allergeni definite all'interno del contratto.