



## COMUNE DI CAPONAGO

### MENÙ ESTIVO

#### SCUOLA SECONDARIA

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana	V settimana	VI settimana	VII settimana	VIII settimana
Lunedì	Vellutata di piselli con pasta <sup>1 6 9 10 13</sup> ½ porzione di primo sale <sup>7</sup> Insalata verde Pane <sup>1</sup> -frutta	Risotto allo zafferano <sup>7 9</sup> Tonno <sup>4</sup> Pomodori Pane <sup>1</sup> -frutta	Pasta con crema di ceci e pomodoro <sup>1 6 9 10 11 13</sup> ½ porzione di Parmigiano reggiano <sup>7</sup> Fagiolini all'olio Pane <sup>1</sup> -frutta	Spaghetti aglio, olio e peperoncino <sup>1 6 10 13</sup> Omelette <sup>3 7</sup> Carote all'olio Pane <sup>1</sup> -frutta	Pasta al pomodoro <sup>1 6 9 10 13</sup> Fusi di pollo al forno Insalata verde Pane <sup>1</sup> -frutta	Insalata di riso <sup>7</sup> Straccetti di pollo agli aromi <sup>1 6 10 13</sup> Zucchine al forno Pane <sup>1</sup> -frutta	Linguine al ragù <sup>1 6 9 10 13</sup> ½ porzione caciotta <sup>7</sup> Fagiolini all'olio Pane <sup>1</sup> -frutta	Pizza rossa <sup>1</sup> Tacchino affettato Insalata verde Pane <sup>1</sup> -Frutta
Mercoledì	Tagliatelle zafferano e zucchine <sup>1 3 6 7 10 13</sup> Polpette di carne al pomodoro <sup>1 3 6 9</sup> Patate al forno Pane <sup>1</sup> -frutta	Pizza margherita <sup>1 5 6 7 8 10 11</sup> ½ porzione di prosciutto cotto Zucchine al forno Grissini <sup>1 6 10 11</sup> -frutta	Lasagna al pesto <sup>1 3 6 7 8 10 13</sup> Fesa di tacchino alla pizzaiola <sup>9</sup> Biete all'olio Pane <sup>1</sup> -frutta	Tortellini al pomodoro <sup>1 3 6 7 9 10 13</sup> Flan di verdure <sup>1 3 7</sup> Insalata verde Grissini <sup>1 6 10 11</sup> -frutta	Pasta alla crema di peperoni <sup>1 6 9 10 13</sup> Primo sale <sup>7</sup> Fagiolini all'olio Pane <sup>1</sup> -frutta	Gnocchi allo zafferano <sup>1 6 7 10 12 13</sup> Caprese (mozzarella e pomodori) <sup>7</sup> Pane <sup>1</sup> -frutta	Ravioli ricotta e spinaci al pesto <sup>1 3 6 7 10 13</sup> Filetto di merluzzo panato <sup>1 3 4</sup> Biete all'olio Pane <sup>1</sup> -frutta	Insalata di pasta <sup>1 6 10 13</sup> Rotolo di frittata con prosciutto e formaggio <sup>3 7</sup> Carote all'olio Pane <sup>1</sup> -Frutta

[ ] Si specifica che per tutti i primi piatti, a eccezione dei condimenti con pesce, verrà aggiunto sui refettori il parmigiano reggiano, contenente latte e derivati come allergeni.

**Legenda elenco allergeni:** 1. Glutine; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupino e derivati; 14. Molluschi e derivati