

CENTRI ESTIVI 2022

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lunedì	*Pasta al ragù Affettato (1/2 porz.) Insalata Yogurt e pane	Pasta al pomodoro *Crocchette di pesce al forno *Fagiolini all'olio Frutta e pane	Pasta al pesto *Bastoncini di pesce *Fagiolini Frutta e pane	Pasta agli aromi *Hamburger di pollo e tacchino Insalata mista Frutta e pane
martedì	Pasta olio e grana *Cotoletta/Nuggets di pollo *Fagiolini all'olio Frutta e pane	Pasta fredda Rotolo di frittata con cotto e formaggio *Carote all'olio Budino e pane	Piadina con cotto e formaggio Insalata Frutta e pane	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Carote julienne Gelato Pane
mercoledì	Pasta al pomodoro *Bastoncini di pesce al forno *Patate al forno Frutta e pane	Pasta agli aromi Pollo al forno *Patate al forno Frutta e pane	Pasta pomodoro e ricotta *Hamburger *Patate al forno Yogurt e pane	Pasta al pesto Scaloppina di lonza al limone *Fagiolini all'olio Frutta e pane
giovedì	*Pasta con le zucchine Frittata Carote julienne Frutta e pane	*Ravioli di magro al pomodoro Crescenza Pomodori Frutta e pane	Pasta olio e grana Crocchette di pollo * *Carote julienne Frutta e pane	Pasta pomodoro e basilico Mozzarella Pomodori Frutta e pane
venerdì	Riso freddo Mozzarella Pomodori Frutta e pane	Pizza Margherita Insalata e mais Gelato pane	Pasta al pomodoro Primosale Pomodori Frutta e pane	Pizza Margherita Insalata e mais Budino e pane



**I prodotti contrassegnato con * potrebbero essere congelati e/o surgelati all'origine
In caso di mancata fornitura il menù potrebbe subire variazioni**

SI INFORMANO I CONSUMATORI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Si precisa che per i soggetti allergici o intolleranti che hanno presentato idonea certificazione medica, quotidianamente vengono formulati menù/pasti personalizzati.