



CENTRO ESTIVO ELEMENTARI

MENU' ESTATE: Giugno

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Sett 28.05.2018 01.06.2018					
2° Sett 04.06.18 08.06.18					
3° Sett 11.06.18 15.06.18	Riso integrale alle verdure Ricotta Bieta all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta fredda pomodoro, mozzarella,prosciutto  Platessa agli aromi * Cappuccio e insalata Frutta fresca di stagione	Carote cubetto saltate* Pizza margherita Insalata verde Gelato* (PIATTO UNICO)	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino Insalata mista Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana Polpette di soia alla pizzaiola* Pomodori in insalata Yogurt alla frutta
4° sett 18.06.18 22.06.18	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione	Insalata verde Pasticcio di carne al forno * Spinaci al limone* Yogurt alla frutta (PIATTO UNICO)	Riso freddo pomodoro,mozzarella,mais Asiago DOP Piselli al tegame* Frutta fresca di stagione	Pasta al burro Coscette di pollo Insalata e mais Gelato *	Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia Bastoncini di pesce * Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione
5° sett 25.06.18 29.06.18	Riso pomodoro e origano Prosciutto cotto  Insalata e carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta alla mammarosa Sgombro all'olio Zucchine trifolate * Frutta fresca di stagione	Insalata e mais Spezzatino di manzo Carote spadellate* Gelato* (PIATTO UNICO)	Riso freddo pomodoro,mozzarella,tonno Polpette di soia alla pizzaiola* Insalata verde Yogurt alla frutta	Pasta all'olio e grana Mozzarella ciliegino Cappuccio e pomodori Frutta fresca di stagione

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

Informiamo che nel centro di produzione lavoriamo alimenti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, molluschi,soia, latte e prodotti a base di latte (lattosio), uova, soia, arachidi, frutta a guscio, sedano,senape, sesam






Il pasto è comprensivo di pane e frutta fresca.
Come frutta di stagione saranno proposti alternativamente mele, pere, banane, pesche,albicocche e susine.
I gelati potranno essere al gusto vaniglia/cioccolato o fragola/limone.

: Il piatto contiene carne di maiale.

(*): Il piatto è preparato con materie surgelate.

CENTRO ESTIVO ELEMENTARI

MENU' ESTATE: LUGLIO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Sett 02.07.2018 06.07.2018	Riso alla parmigiana Petto di pollo alla salvia Insalata verde Gelato*	Carote julienne Pizza margherita Piselli tegame* Frutta fresca di stagione (PIATTO UNICO)	Pasta fredda pomodoro, prosciutto,mozzarella Platessa gratinata *  Insalata mista (Insalata verde, carote, cappuccio) Yogurt alla frutta	Tortellini di carne pomodoro e basilico  Formaggio stracchino Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Riso primavera Fesa di tacchino fredda affettata Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione
2° Sett 09.07.2018 13.07.2018	Insalata verde Gnocchi al ragù* Zucchine trifolate* Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Prosciutto cotto  Carote e cappuccio julienne Gelato*	Pasta all'olio e grana Mozzarella ciliegino Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione	Riso freddo pomodoro,mozzarella,mais Frittata spinaci e formaggio Insalata mista (Insalata verde, carote, cappuccio) Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e basilico Tonno all'olio Fagiolini al tegame * Frutta fresca di stagione
3° Sett 16.07.2018 20.07.2018	Riso intergrale alle verdure Ricotta Bieta all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta fredda pomodoro, mozzarella,prosciutto  Platessa agli aromi * Cappuccio e insalata Frutta fresca di stagione	Carote cubetto saltate* Pizza margherita Insalata verde Gelato* (PIATTO UNICO)	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino Insalata mista (Insalata verde, carote, cappuccio) Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana Polpette di soia alla pizzaiola* Pomodori in insalata Yogurt alla frutta
4° sett 23.07.2018 27.07.2018	Pasta al pomodoro Frittata al formaggio Carote julienne Frutta fresca di stagione	Insalata verde Pasticcio di carne al forno * Spinaci al limone* Yogurt alla frutta (PIATTO UNICO)	Riso freddo pomodoro,mozzarella,mais Asiago DOP Piselli al tegame* Frutta fresca di stagione	Pasta al burro Coscette di pollo Insalata e mais Gelato *	Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia Bastoncini di pesce * Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione
5° sett 30.07.2018 03.08.2018	Riso pomodoro e origano Prosciutto cotto  Insalata e carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta alla mammarosa Sgombro all'olio Zucchine trifolate * Frutta fresca di stagione	Insalata e mais Spezzatino di manzo Carote spadellate* Gelato* (PIATTO UNICO)	Riso freddo pomodoro,mozzarella,tonno Polpette di soia alla pizzaiola* Insalata verde Yogurt alla frutta	Pasta all'olio e grana Mozzarella ciliegino Cappuccio e pomodori Frutta fresca di stagione

Le grammature dei piatti devono rispettare quelle riportate dalle Linee Guida in materia di miglioramento della ristorazione collettiva - Regione Veneto

Informiamo che nel centro di produzione lavoriamo alimenti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, molluschi,soia, latte e prodotti a base di latte (lattosio), uova, soia, arachidi, frutta a guscio, sedano,senape, s

Il pasto è comprensivo di pane e frutta fresca.
Come frutta di stagione saranno proposti alternativamente mele, pere, banane, pesche,albicocche e susine.
I gelati potranno essere al gusto vaniglia/cioccolato o fragola/limone.

(): Il piatto contiene carne di maiale.

(*): Il piatto è preparato con materie surgelate.