

# MENÙ PRIMAVERILE - A.S. 2022/23

Collegio Marconi

	I Settimana	II Settimana	III Settimana	IV Settimana
Lunedì	Pasta al pesto genovese Formaggio Asiago Carote julienne Pane e Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al pomodoro e basilico Formaggio Mozzarella Insalata verde Pane e Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto genovese Pollo al forno Carote julienne Pane e Frutta fresca di stagione	Riso olio e Parmigiano Bocconcini di pollo al rosmarino Fagiolini al vapore Pane e Frutta fresca di stagione
Martedì	Riso all'olio Platessa gratinata Insalata verde Pane e Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo/pastina Petto di pollo ai ferri Patate al forno Pane e yogurt	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista Pane e Frutta fresca di stagione	Pasta alla pizzaiola Hamburger di manzo ai ferri Patate al forno Pane e Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pasta al pomodoro e basilico Svizzera ai ferri Fagiolini al vapore Pane e Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e olive Prosciutto cotto Spinaci spadellati Pane e Frutta fresca di stagione	Riso al ragù di verdure Frittata al Grana Bieta Pane e Frutta fresca di stagione	Pasta all'amatriciana Stracchino/Crescenza Cappuccio verde e/o viola julienne Pane e Frutta fresca di stagione
Giovedì	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Verdura cruda mista Pane e yogurt	Pasta olio e Grana Merluzzo al forno Carote julienne Pane e Frutta fresca di stagione	Pasta pasticciata con ragù di manzo e besciamella Mozzarella Pomodori Pane e yogurt	Riso al sugo di zucchine Arrosto di tacchino Insalata verde Pane e Frutta fresca di stagione
Venerdì	Raviolini di ricotta e spinaci al burro e salvia Frittata al Grana Zucchine trifolate Pane e Frutta fresca di stagione	Insalata di riso Uova sode Insalata mista Pane e Frutta fresca di stagione	Pasta mammarosa (pomodoro e ricotta) Tonno all'olio Insalata verde Pane e Frutta fresca di stagione	Pasta alle verdure di stagione Bastoncini di merluzzo Finocchio julienne Pane e yogurt

Rev. 04/04/2023

**Gemeaz**  
— elior —

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare l'ufficio scuole del comune.