

VESCO SRL CON SOCIO UNICO catering & banqueting

MENU INVERNO (1 NOVEMBRE – 31 MARZO) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO DI COCQUIO TREVISAGO

	LUNEDì	MERCOLEDì	GIOVEDì
PRIMA SETTIMANA	Fusilli integrali al pomodoro ¹ Fagioli in umido Insalata mista Frutta	Ravioli di magro* al pomodoro ^{1,2,4} Sformatino ² Finocchi e carote julienne Frutta	Polenta e bruscitt di manzo Cavolfiori gratinati* ⁴ Frutta
SECONDA SETTIMANA	Risotto allo zafferano Lonza al forno Spinaci* all'olio Frutta	Pizza margherita ^{1,4} Insalata mista Frutta	Pasato di verdure* con riso Bocconcini di merluzzo* gratinato ^{1,3} Carote* e patate al vapore Frutta
TERZA SETTIMANA	Pasta integrale pomodoro ¹ Sformatino ² Fagiolini* all'olio Frutta	Pasta al pesto ¹ Spezzatino di pollo (1/2 porzione) e piselli* (1/2 porzione) Insalata mista Frutta	Lasagne* al ragù ^{1,2,4} Insalata verde Frutta
QUARTA SETTIMANA	Crema di verdure* con riso Bocconcini di manzo* al pomodoro Carote* e patate cotte Frutta	Gnocchetti sardi alle verdure ¹ Crescenza ⁴ Cavolfiori* al vapore Frutta	Pasta alla parmigiana ^{1,4} Filetto di pesce* panato ^{1,3} Fagiolini* al vapore Frutta

ALLERGENI

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2. Uova e prodotti a base di uova
- 3. Pesce e prodotti a base di pesce
- 4. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 5. Sedano e prodotti a base di sedano

SPECIFICHE

- *Prodotto surgelato
- Ogni pasto prevede la disponilibita di pane a ridotto contenuto di sale nelle porzioni di 40 g per la scuola dell'infanzia, 50 g di per la scuola primaria e 70 g per la scuola secondaria di primo grado
- La frutta fornita al termine del pasto è soggetta a varietà stagionali indicate nei ricettari.





