

MENU' ISTITUTO SANTA CATERINA

ESTIVO	SETTIMANA n°1 03/06/2019 – 07/06/2019	SETTIMANA n°2 10/06/2019 – 14/06/2019	SETTIMANA n°3 17/06/2019 – 21/06/2019	SETTIMANA n°4 24/06/2019 – 28/06/2019
LUNEDI'	Pizza farcita Insalata mista* Frutta	Pasta caprese* Hamburger al pomodoro Bietola saltata Frutta	Passato di ceci con tubettini Ricotta* Pomodori* Frutta	Pasta alle verdure di stagione Coscia di pollo al forno Carote al burro Frutta
MARTEDI'	Pasta con piselli e prosciutto Stracchino* Patate al forno Frutta	Lasagne al ragù Insalata* Frutta	Pasta al pomodoro Polpette al limone Zucchine trifolate Frutta	Fusilli al pesto Tortino di patate Insalata* Frutta
MERCOLEDI'	Vellutata di carote e patate Petto di pollo alla salvia Pomodori* Frutta	Pasta al burro e parmigiano Sformato di verdure Fagiolini Frutta	Pizza farcita Insalata mista* Frutta	Pasta integrale con pomodoro e basilico Frittata alle erbe Fagioli all'olio Frutta
GIOVEDI'	Pasta pasticciata Frittata al formaggio Spinaci saltati Frutta	Pasta integrale con zucchine e timo Frittata alle verdure Pomodori* Frutta	Pasta ai broccoli Bocconcini di pollo impanati Patate lesse Frutta	Pasta rosè Mozzarella* Pomodori* Frutta
VENERDI'	Risotto integrale con tonno Bastoncini di pesce Purè Crostatina	Riso all'olio Cuore di merluzzo al pomodoro Cavolo gratinato Yogurt	Risotto primavera Seppioline con piselli Mousse di frutta	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato al forno Verdure cotte Budino

* FREDDO

N.B.: 1) Ogni giorno sono presenti il pane e l'acqua 2) La frutta è fresca e di stagione, venerdì dessert 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine. Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.