



Menù PRIMAVERA-ESTATE Anno Scolastico 2023/2024

INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA - San Vincenzo De' Paoli - Comune di Reggio Emilia (RE)

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
1°sett	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di verdure	Pastina in brodo	
02/09	Carote* al vapore	Tortino di ceci e patate	Fesa di tacchino al forno	Hamburger di bovino	Platessa* a cotoletta	
30/09	Pane	Insalata mista	Insalata verde	Patate* arrosto	Carote Julienne	
28/10	Frutta fresca	Pane	Pane	Pane	Pane	
		Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta f <mark>resca</mark>	
2°sett	Orzotto al pomodoro	Tortellini in brodo	Maccheroncini ai fagioli	Pasta con pesto di basilico	Pasta pomodoro e olive	
09/09	Sovracosce di pollo al forno	Burger vegetale	Cotoletta di tacchino*	Mozzarella	Platessa* impanata	
07/10	Fagiolini*al vapore	Zucchine* gratinate con pane	Insalata verde	Pomodoro	Insalata mista	
	Pane	Pane Pane	Pane	Pane	Pane	
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	
3°sett	Pasta al ragù	Risotto alla parmigiana	Pizza Margherita	Riso e piselli	Pastina in brodo	
16/09	Tortino di patate	Bocconcini di tacchino	Insalata mista	Scaloppina di pollo	Platessa* a cotoletta	
14/10	Fagiolini* al vapore	Zucchine* gratinate con pane	Pane	Carote julienne	Insalata verde	
	Pane	Pane	Frutta fresca	Pane	Pane	
	Frutta fresca	Frutta fresca		Frutta fresca	Frutta fresca	
4°sett	Crema di zucchine e piselli*	Pasta al tonno	Pasta con pesto di basilico	Pasta alla pizzaiola	Pastina in brodo	1
23/09	con farro	Tortino di legumi	Prosciutto cotto	Erbazzone	Platessa* impanata	
21/10	Pollo al forno	Insalata mista	Pomodori	Carote Julienne	Fagiolini* al vapore	
	Patate* arrosto	Pane Pane	Pane	Pane	Pane [.]	
	Pane	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	
	Frutta fresca		(4			

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima di base congelata e/o surgelata.