Scuola Primaria Paritaria
"MATER AMABILIS"
Istituto Canossiano - Legnago

Via De Massari, 8 Legnago (VR)
Ingresso Scuola: Via Matteotti
37045 Legnago (VR)
tel 0442 27011 - fax 0442 21814
e-mail: istcan@libero.it
C.F. e P.IVA 00670330232--Cod.Mecc.VR1E01000A

MENU' ESTIVO - SCUOLA PRIMARIA

	LUNEDÌ Rientro cll. 3^ 4^ 5^ e doposcuola	MARTEDÌ Rientro cll. 1^ 2^ e doposcuola	MERCOLEDÌ Rientro cll. 3^ 4^ 5^ e doposcuola	GIOVEDÌ Rientro cll. 3^ 4^ 5^ e doposcuola	VENERDÌ Rientro cll. 1^ 2^ e doposcuola
1° SETTIMANA	- Minestrone estivo - Bocconcini di pollo - Purea di patate - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Pasta con piselli - Frittata - Fagiolini cotti all'olio - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Gnocchi al ragù di carne rossa - Zucchine cotte all'olio - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Pasta al pomodoro/all'olio - Filetti di merluzzo al forno - Spinaci cotti all'olio - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Pasta al pomodoro/all'olio - Mozzarella - Carote cotte all'olio - Verdura cruda Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	- Pasta al pesto - Cotoletta di pollo - Fagiolini cotti all'olio - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Pasta al pomodoro e ricotta - Zucchine trifolate - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Pasta all'ortolana - Bocconcini di manzo agli aromi - Polenta - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Vellutata di zucchine con crostini - Prosciutto cotto - Spinaci saltati - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Risotto alla parmigiana - Morbidelle al salmone - Zucchine trifolate - Verdura cruda Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	- Pasticcio di verdure estive - Verdure estive cotte - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Pasta al pomodoro/all'olio - Petto di pollo alla salvia - Carote cotte all'olio - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Crema di carote con crostini - Filetti di merluzzo al forno - Zucchine trifolate - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Risotto zucchine e salmone - Ricotta - Spinaci saltati - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Pasta e ceci - Frittata - Fagiolini cotti all'olio - Verdura cruda Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	- Gnocchi di patate al pomodoro - Polpettine di pesce - Piselli al prezzemolo - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Minestrone estivo - Prosciutto cotto - Patate al forno - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Risotto con zucchine - Lonza di maiale al latte - Carote cotte all'olio - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Pizza margherita/prosciutto cotto - Fagiolini cotti all'olio - Verdura cruda Frutta fresca di stagione	- Pasta al ragù di tacchino - Uova sode - Zucchine trifolate - Verdura cruda Frutta fresca di stagione
NOTE	Il pane viene servito ad ogni pasto *(la porzione di pane è dimezzata quando di contorno al secondo piatto ci sono le patate).* *N.B.: Sono evidenziati i piatti contenenti* ***allergeni.*** **Nella preparazione della <u>DIETA SPECIALE PER CELIACHIA</u> il menù rimane invariato perché vengono utilizzati prodotti specifici : *pasta, pane, pomodoro…*** *Agg.to 18/09/2024*				