

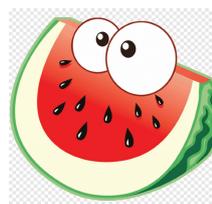
# Centro ESTIVO

Menù in vigore dal 11/06/2025 (dalla 1ª sett.)

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	Spaghetti al pomodoro (pasta corta sc. Infanzia) frittata con zucchine insalata verde con mais frutta fresca * focaccia	<b>PIZZA</b> carote e piselli frutta fresca * yogurt alla frutta	Ravioli di magro lenticchie in umido carote al vapore frutta fresca * pane e confettura	risotto con zucchine robiola carote julienne frutta fresca * torta
<b>MARTEDI'</b>	risotto alla Parmigiana arrosto di lonza patate al forno frutta fresca * crackers e succo	pasta al pomodoro polpette di manzo al pomodoro insalata mista frutta fresca * gelato	pasta con crema di zucchine scaloppine di tacchino agli aromi pomodori frutta fresca * budino	pasta alla Sorrentina frittata con verdure pomodori frutta fresca * yogurt alla frutta
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>LASAGNE AL PESTO</b> 1/2 porz. Mozzarella fagiolini frutta fresca * gelato	risotto allo zafferano Platessa impanata spinaci frutta fresca * pane e cioccolato	pasta agli aromi crocchette di verdure insalata mista frutta fresca * gelato	<b>PIZZA</b> carote e piselli frutta fresca * pane e cioccolato
<b>GIOVEDI'</b>	<b>GNOCCHI AL POMODORO</b> lenticchie in umido carote julienne frutta fresca * pane e confettura pasta agli aromi	pasta integrale al pesto bocconcini di tacchino gratinati pomodori frutta fresca * anguria / melone	<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> 1/2 porz. Primo sale fagiolini frutta fresca * focaccia	spaghetti al pomodoro (pasta corta per Infanzia) bocconcini di pollo impanati insalata con zucchine julienne frutta fresca * anguria / melone
<b>VENERDI'</b>	Merluzzo gratinato insalata mista con pomodori frutta fresca * budino	pasta al ragù 1/2 porz. Asiago carote julienne frutta fresca * torta	spaghetti al pomodoro bocconcini di merluzzo al forno zucchine gratinate frutta fresca * crackers e succo	pasta integrale al pesto crocchette di pesce insalata mista frutta fresca * gelato



\* merende Pomeridiane



“Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni\* : 1-cereali contenenti glutine, 2-crostacei,3- uova, 4-pesce,5- arachidi, 6- soia, 7-latte e derivati,8- frutta a guscio, 9-sedano,10- senape,11- semi di sesamo,12- anidride solforosa e solfiti, 13-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 il referente aziendale della presente Società”.