

Comune di Melara - Scuola dell'infanzia

Menù primavera-estate 2019

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	Dal	Al
1° SETTIMANA	Frutta Crema di zucchine con riso* Frittata alle verdure* Patate al forno* Pane Frutta di stagione Succo di frutta e fette biscottate	Frutta Pasta all'olio e grana Arrostito di suino agli aromi Carote all'olio* Pane Frutta di stagione Yogurt alla frutta	Frutta Pasta all'ortolana* Bocconcini di pollo al limone Pomodori Pane Frutta di stagione Pane e marmellata	Frutta Riso con piselli* Grana in scaglie Insalata mista Pane Frutta di stagione Latte e biscotti secchi	Frutta Pasta al pomodoro e ricotta Polpette di platessa* Insalata verde Pane Frutta di stagione Plum cake	05/04/19 29/04/19 27/05/19 24/06/19 22/07/19 19/08/19 16/09/19	05/04/19 03/05/19 31/05/19 28/06/19 26/07/19 23/08/19 20/09/19
2° SETTIMANA	Frutta Riso alle zucchine* Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta di stagione Latte e biscotti secchi	Frutta Pasta al pomodoro e basilico Filetto di merluzzo gratinato* Carote julienne Pane Frutta di stagione Yogurt alla frutta	Frutta Gnocchi di patate all'olio e grana Pollo agli aromi Zucchine trifolate* Pane Frutta di stagione Pane e marmellata	Frutta Lasagne alla bolognese* Polpette di legumi (1/2 p.)* Spinaci alla parmigiana e Finocchi julienne Pane Frutta di stagione Succo di frutta e fette biscottate	Frutta Crema di legumi con riso* Cotoletta di pollo Patate al forno* Insalata Pane Frutta di stagione Crostata di frutta	08/04/19 06/05/19 03/06/19 01/07/19 29/07/19 26/08/19 23/09/19	12/04/19 10/05/19 07/06/19 05/07/19 02/08/19 30/08/19 27/09/19
3° SETTIMANA	Frutta Pizza Margherita* Carote all'olio* Pane Frutta di stagione Pane e marmellata	Frutta Pasta al pesto Hamburger di bovino Insalata mista Pane Frutta di stagione Yogurt alla frutta	Frutta Pasta al pomodoro e melanzane* Saltimbocca alla romana Fagiolini all'olio* Pane Frutta di stagione Succo di frutta e fette biscottate	Frutta Riso alla parmigiana Filetto di merluzzo gratinato* Piselli brasati* Pane Frutta di stagione Latte e biscotti secchi	Frutta Pasta al ragù di verdure* Frittata al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione Plum cake	15/04/19 13/05/19 10/06/19 08/07/19 05/08/19 02/09/19 30/09/19	19/04/19 17/05/19 14/06/19 12/07/19 09/08/19 06/09/19 04/10/19
4° SETTIMANA	Frutta Pasta al tonno Prosciutto cotto Zucchine trifolate* Pane Frutta di stagione Latte e biscotti secchi	Frutta Crema di piselli con orzo* Fettina di pollo alla pizzaiola Patate al prezzemolo* e Insalata Pane Frutta di stagione Pane e marmellata	Frutta Pasta al ragù di bovino Caprese (mozzarella 1/2 porzione e pomodori) Pane Frutta di stagione Yogurt alla frutta	Frutta Pasta all'olio e grana Cosette di pollo al forno Finocchio julienne Pane Frutta di stagione Succo di frutta e fette biscottate	Frutta Riso alle zucchine* Filetto di platessa gratinato* Insalata mista Pane Frutta di stagione Crostata di frutta	22/04/19 20/05/19 17/06/19 15/07/19 12/08/19 09/09/19 07/10/19	26/04/19 24/05/19 21/06/19 19/07/19 16/08/19 13/09/19 11/10/19

I piatti contrassegnati con il simbolo * potrebbero contenere materie prime surgelate/congelate all'origine.
 SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo:
 CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).
 Le informazioni relative alla presenza di allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Comune di Melara - Scuola primaria Menù primavera-estate 2019

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	Dal	Al
1ª SETTIMANA		Pasta all'olio e grana Arrostito di suino agli aromi Carote all'olio* Pane Frutta di stagione				03/04/19 29/04/19 27/05/19 24/06/19 22/07/19 19/08/19 16/09/19	05/04/19 03/05/19 31/05/19 28/06/19 26/07/19 23/08/19 20/09/19
2ª SETTIMANA		Pasta al pomodoro e basilico Filetto di merluzzo gratinato* Carote julienne Pane Frutta di stagione				08/04/19 06/05/19 03/06/19 01/07/19 29/07/19 26/08/19 23/09/19	12/04/19 10/05/19 07/06/19 05/07/19 02/08/19 30/08/19 27/09/19
3ª SETTIMANA		Pasta al pesto Hamburger di bovino Insalata mista Pane Frutta di stagione				15/04/19 13/05/19 10/06/19 08/07/19 05/08/19 02/09/19 30/09/19	19/04/19 17/05/19 14/06/19 12/07/19 09/08/19 06/09/19 04/10/19
4ª SETTIMANA		Pasta al ragù di bovino Caprese (mozzarella 1/2 porzione e pomodori) Pane Frutta di stagione				22/04/19 20/05/19 17/06/19 15/07/19 12/08/19 09/09/19 07/10/19	26/04/19 24/05/19 21/06/19 19/07/19 16/08/19 13/09/19 11/10/19

I piatti contrassegnati con il simbolo * potrebbero contenere materie prime surgelate/congelate all'origine.
 SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo:
 CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/02, 88/2009 e s.m.i.).
 Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Comune di Melara - Scuola dell'infanzia

Menù per DIETA NO LATTE E DERIVATI primavera-estate 2019

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	Dal	Al
1° SETTIMANA						
Frutta Crema di zucchine con riso NO FORMAGGIO Frittata alle verdure NO LATTE NO Patate al forno Pane	Frutta Pasta all'olio NO FORMAGGIO Arrostito di suino agli aromi Carote all'olio Pane	Frutta Pasta all'ortolana NO FORMAGGIO Bocconcini di pollo all' limone Pomodori Pane	Frutta Riso con piselli NO FORMAGGIO FILETTO DI PESCE AGLI AROMI Insalata mista Pane	Frutta Pasta al pomodoro NO-RICOTTA NO FORMAGGIO LEGUMI AGLI AROMI Insalata verde Pane	01/04/19	05/04/19
Succo di frutta e fette biscottate	FRUTTA	Pane e marmellata	Biscotti secchi NO LATTE e Tè DETEINATO	MERENDINA NO LATTE	06/05/19	10/05/19
2° SETTIMANA						
Frutta Riso alle zucchine NO FORMAGGIO Prosciutto cotto Insalata mista Pane	Frutta Pasta al pomodoro e basilico NO Filetto di merluzzo gratinato Carote julienne Pane	Frutta PASTA all'olio NO FORMAGGIO Pollo agli aromi Zucchine trifolate Pane	Frutta PASTA AL RAGÙ NO FORMAGGIO FILETTO DI PESCE AGLI AROMI Spinaci ALL'OLIO Finocchi julienne Pane	Frutta Crema di legumi con riso NO Cotoletta di pollo Patate al forno Insalata Pane	08/04/19	12/04/19
Biscotti secchi NO LATTE e Tè DETEINATO	FRUTTA	Pane e marmellata	Succo di frutta e fette biscottate	MERENDINA NO LATTE	03/06/19	07/06/19
3° SETTIMANA						
Frutta PASTA AL POMODORO NO FILETTO DI PESCE AGLI AROMI Carote all'olio Pane	Frutta Pasta SOLO BASILICO O FETTINA DI POLLO/TACCHINO Insalata mista Pane	Frutta Pasta al pomodoro e melanzane FETTINA DI SUINO NO Fagiolini all'olio Pane	Frutta Riso ALL'OLIO NO FORMAGGIO Filetto di merluzzo gratinato Piselli brasati Pane	Frutta Pasta al ragù di verdure NO Frittata al forno NO LATTE NO Insalata mista Pane	15/04/19	19/04/19
Pane e marmellata	FRUTTA	Succo di frutta e fette biscottate	Biscotti secchi NO LATTE e Tè DETEINATO	MERENDINA NO LATTE	13/05/19	17/05/19
4° SETTIMANA						
Frutta Pasta al tonno NO FORMAGGIO Prosciutto cotto Zucchine trifolate Pane	Frutta Crema di piselli con orzo NO Fettina di pollo alla pizzaioia Patate al prezzemolo Pane	Frutta Pasta al ragù di bovino (con FILETTO DI PESCE AGLI AROMI) Pomodori Pane	Frutta Pasta all'olio NO FORMAGGIO Cosette di pollo al forno Finocchio julienne Pane	Frutta Riso alle zucchine NO FORMAGGIO Filetto di platessa gratinato Insalata mista Pane	22/04/19	26/04/19
Biscotti secchi NO LATTE e Tè DETEINATO	Pane e marmellata	FRUTTA	Succo di frutta e fette biscottate	MERENDINA NO LATTE	20/05/19	24/05/19
La dieta prevede l'esclusione di: LATTE E DERIVATI (formaggio, burro, yogurt, panna, besciamella...) TUTTI I PRODOTTI UTILIZZATI PER LA REALIZZAZIONE DELLA DIETA NON CONTENGONO LATTE E DERIVATI						
NON UTILIZZARE LATTE O FORMAGGIO NELLE PREPARAZIONI						

LEGGERE CON ATTENZIONE LE ETICHETTE

Comune di Melara - Scuola dell'infanzia

Menù per DIETA IPOGLUCIDICA primavera-estate 2019

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ	Dal	Al
1ª SETTIMANA	Frutta Crema di zucchine con 30 g riso* 50g UOVO Frittata 80 g Patate al forno* 30 g Pane	Frutta 50 g Pasta all'olio e grana 60 g Arrosto di suino agli aromi Carote all'olio 30 g Pane	Frutta 50 g Pasta all'ortolana* 60 g Bocc. di pollo al limone Pomodori 30 g Pane	Frutta 50 g Riso con piselli* 20 g Grana in scaglie Insalata mista 30 g Pane	Frutta 50 g Pasta al pomodoro e ricotta 70 g FILETTO DI PLATESSA Insalata verde 30 g Pane	01/04/19	05/04/19
	20g fette biscottate	125 g Yogurt alla frutta	25 g Pane e 5 g marmellata	200 ml Latte e 2 biscotti secchi	20g fette biscottate O 150g FRUTTA O 100g BANANA	29/04/19	03/05/19
2ª SETTIMANA	Frutta 50 g Riso alle zucchine* 40 g Prosciutto cotto Insalata mista 30 g Pane	Frutta 50 g Pasta al pomodoro e basilico 70 g Filetto di merluzzo gratinato Carote julienne 30 g Pane	Frutta 100 g Gnocchi di patate all'olio e grana 60 G Pollo agli aromi Zucchine trifolate* 30 g Pane	Frutta 50 g PASTA AL RAGÙ FORMAGGIO 20 g Spinaci alla parmigiana Finocchi julienne 30 g Pane	Frutta Crema di legumi con 30g riso* 60 g Cotoletta di pollo Insalata 30 g Pane	08/04/19	12/04/19
	200 ml Latte e 2 biscotti secchi	125 g Yogurt alla frutta	25 g Pane e 5 g marmellata	20 g fette biscottate	20 g fette biscottate O 150 g FRUTTA O 100 g BANANA	06/05/19	10/05/19
3ª SETTIMANA	Frutta (75g base per pizza gelo) Pizza Carote all'olio* 30 g Pane	Frutta 50 g Pasta al pesto 60 g Hamburger di bovino Insalata mista 30 g Pane	Frutta 50 g Pasta al pomodoro e Saltimbocca alla romana 40 g POLLO 8g PROSCIUTTO 8g FORMAGGIO Fagiolini all'olio* 30 g Pane	Frutta 50 g Riso alla parmigiana 50 g Filetto di merluzzo gratinato*	Frutta 50g Pasta al ragù di verdure* 50g UOVO-Frittata Insalata mista 30 g Pane	15/04/19	19/04/19
	25 g Pane e 5 g marmellata	125 g Yogurt alla frutta	20g fette biscottate	200 ml Latte e 2 biscotti secchi	20g fette biscottate O 150g FRUTTA O 100g BANANA	19/05/19	17/05/19
4ª SETTIMANA	Frutta 50 g Pasta al tonno 40 g Prosciutto cotto Zucchine trifolate 30 g Pane	Frutta Crema di piselli con 30 g orzo 60 h Fettina di pollo alla pizzaiola Insalata verde 30 g Pane	Frutta 50 g Pasta al ragù di bovino Caprese (mozzarella 20 g e pomodori) 30 g Pane	Frutta 50 g Pasta all'olio e grana 60 g Coscette di pollo al forno Finocchio julienne 30 g Pane	Frutta 50 g Riso alle zucchine* 70 g Filetto di platessa gratinato* Insalata mista 30 g Pane	30/06/19	14/06/19
	200 ml Latte e 2 biscotti secchi	25 g Pane e 5 g marmellata	125 g Yogurt alla frutta	20 g fette biscottate	20 g fette biscottate O 150 g FRUTTA O 100 g BANANA	08/07/19	12/07/19
						05/08/19	09/08/19
						02/09/19	06/09/19
						30/09/19	04/10/19
						22/04/19	26/04/19
						20/05/19	24/05/19
						17/06/19	21/06/19
						15/07/19	19/07/19
						12/08/19	16/08/19
						09/09/19	13/09/19
						07/10/19	11/10/19

Le grammature sono intese al crudo e al netto degli scarti.

150 G FRUTTA = MELE PERE MANDARNCI PRUGNE MELONE ANANAS ARANCIA PESCHE ALBICOCCHE

Comune di Melara - Scuola secondaria

Menù primavera-estate 2019

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	Dal	Al
1ª SETTIMANA						
Crema di zucchine con riso*			Pasta al pomodoro e basilico		01/04/19	05/04/19
Frittata alle verdure*			Hamburger di bovino		29/04/19	03/05/19
Patate al forno*			Insalata mista		27/05/19	31/05/19
Pane			Pane		24/06/19	28/06/19
Frutta di stagione			Frutta di stagione		22/07/19	26/07/19
					19/08/19	23/08/19
					16/09/19	20/09/19
2ª SETTIMANA						
Riso alle zucchine*			Lasagne alla bolognese*		08/04/19	12/04/19
Prosciutto cotto			Polpette di legumi (1/2 p.)*		06/05/19	10/05/19
Insalata mista			Spinaci alla parmigiana e Finocchi julienne		03/06/19	07/06/19
Pane			Pane		01/07/19	05/07/19
Frutta di stagione			Frutta di stagione		29/07/19	02/08/19
					26/08/19	30/08/19
					23/09/19	27/09/19
3ª SETTIMANA						
Pizza Margherita*			Riso alla parmigiana*		15/04/19	19/04/19
Carote all'olio*			Filetto di merluzzo gratinato*		13/05/19	17/05/19
Pane			Piselli brasati*		10/06/19	14/06/19
Frutta di stagione			Pane		08/07/19	12/07/19
			Frutta di stagione		05/08/19	09/08/19
					02/09/19	06/09/19
					30/09/19	04/10/19
4ª SETTIMANA						
Pasta al tonno			Pasta all'olio e grana		22/04/19	26/04/19
Caprese (mozzarella e pomodori)			Coscette di pollo al forno		20/05/19	24/05/19
Pane			Finocchio julienne		17/06/19	21/06/19
Frutta di stagione			Pane		15/07/19	19/07/19
			Frutta di stagione		12/08/19	16/08/19
					09/09/19	13/09/19
					07/10/19	11/10/19

I piatti contrassegnati con il simbolo * potrebbero contenere materie prime surgelate/congelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Comune di Melara - Scuola secondaria

Menù per DIETA S/GLUTINE primavera-estate 2019

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	Dal	Al
1ª SETTIMANA	PASTA S/G ALL'OLIO E GRANA COTOLETTA DI POLLO S/G INSALATA MISTA GALLETTE DI RISO Frutta di stagione			RISO ALLA VENETA MOZZARELLA POMODORI GALLETTE DI RISO Frutta di stagione		01/04/19	05/04/19
2ª SETTIMANA	PASTA S/G AL POMODORO FILETTO DI PESCE ALL'OLIO INSALATA VERDE GALLETTE DI RISO Frutta di stagione			RISO ALLA PARMIGIANA COSCE DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA GALLETTE DI RISO Frutta di stagione		06/04/19	10/04/19
3ª SETTIMANA	TORTELLINI S/G AL BURRO ASIAGO INSALATA MISTA GALLETTE DI RISO Frutta di stagione			PASTA S/G AL POMODORO ARROSTO DI SUINO AGLI AROMI INSALATA VERDE GALLETTE DI RISO Frutta di stagione		15/04/19	19/04/19
4ª SETTIMANA	PASTA S/G AL POMODORO FORMAGGIO FAGIOLINI ALL'OLIO GALLETTE DI RISO Frutta di stagione			PIZZA S/G INSALATA MISTA GALLETTE DI RISO Frutta di stagione		22/04/19	26/04/19

IN MEGLIO CON ATTENZIONE E RICETTA

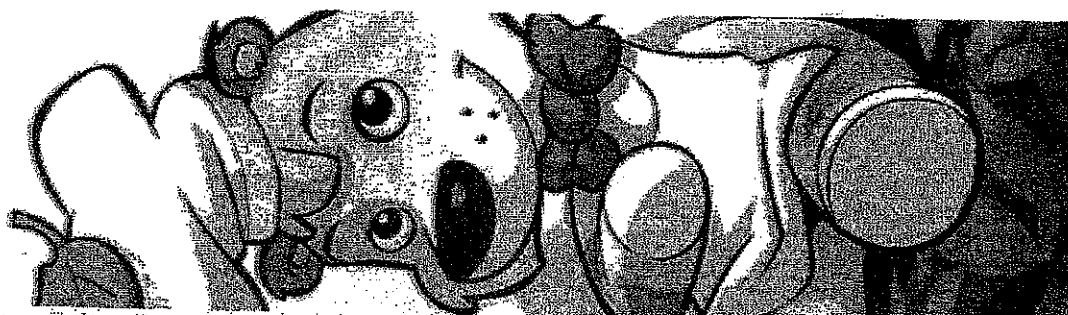
S/G = SENZA GLUTINE

La dieta prevede l'esclusione di:

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE (Frumento, orzo, segale, farro, kamut, spelta, triticale, ecc.) E DERIVATI

N.B. NON UTILIZZARE FARINA O PANE COMUNE

VENTIANNODI GOVERNO 2018/2019



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
	Pasta alle verdure (con pomodoro)*	Pasta all'olio e parmigiano	Pastina in brodo vegetale	Riso con piselli*	Pasta al pomodoro e ricotta
	Caciotta	Arrosti di suino alla ebraica	Spezzatino di tacchino al pomodoro	Frittata al naturale	Polpetta di platessa*
	Finocchio all'olio*	Carote julienne	Pure di patate	Carote / Cappuccio	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Thé e biscotti	Yogurt alla frutta	Succo di frutta e fette biscottate	Latte e biscotti	Plum cake
	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
	Crema di ceci con pasta (bianca)*	Pasta ai ragù di bovino (con pomodoro)	Pasta all'olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Riso allo zafferano
	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola		Coscette di pollo al forno	Caciotta	Filetto di merluzzo alla mugnana*
	Patate al forno*	Zucchini trifolati*	Finocchio gratinato*	Carote julienne	Carote / Cappuccio
	Insalata verde	Insalata mista	Finocchio gratinato*	Carote julienne	Carote / Cappuccio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Thé e biscotti	Yogurt alla frutta	Succo di frutta e fette biscottate	Latte e biscotti	Plum cake
	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
	Pizza Margherita*	Pastina in brodo di carne	Pasta al pomodoro	Riso alla parmigiana	Pasta alle verdure (con pomodoro)*
		Ballito di manzo	Scaloppina di pollo agli aglio	Filetto di platessa alla provençale*	Frittata al naturale
	Cavolfiore gratinato*	Verdure miste all'olio*	Finocchio all'olio*	Piselli al pomodoro*	Cappuccio
	Carote julienne	Pure di patate*	Finocchio all'olio*	Piselli al pomodoro*	Cappuccio
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Thé e biscotti	Yogurt alla frutta	Succo di frutta e fette biscottate	Latte e biscotti	Plum cake
	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Groscia alla marmellata	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
	Gnocchi di patate all'olio*	Pasta al pomodoro	Lasagne alla bolognese*	Riso con zucca* (bianco)	Crema di fagioli con pastina (con pasta)
	Scaloppina di pollo agli aromi	Filetto di merluzzo gratinato*	Polpetta di legumi* (1/2 porzione)	Finosale	Prosciutto cotto
	Finocchio all'olio*	Carote all'olio*	Spinaci alla parmigiana	Insalata mista	Patate al forno*
	Pane	Carote all'olio*	Insalata mista	Insalata mista	Insalata verde
	Thé e biscotti	Yogurt alla frutta	Succo di frutta e fette biscottate	Latte e biscotti	Plum cake

* Le preparazioni contenenti (*) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori), che i prodotti sono stati elaborati con ingredienti e in fasce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CRUSTACEI, UOVA DI ANIMALE, SOIA, LATTE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPULINO, ALCANTARA, coloranti artificiali.

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie emergenti per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Sei con altri informazioni su www.italiani.it

Comune di Melara Prot. n. 0006394 del 08-11-2018 art. 7 Cl. 1

Comune di Melara - Scuola primaria

Menu autunno-inverno 2018/2019

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENEDÌ

Pasta all'olio e parmigiano

Arrosti di suino alle erbe

Carote julienne

Panè

Frutta fresca di stagione

Pasta ai ragi di bovino (con pomodoro)

Zucchini trifolati
fiscalata mista

Panè

Frutta fresca di stagione

Pastina in brodo di carne

Bollito di manzo

Verdure miste all'olio

Purè di patate

Panè

Frutta fresca di stagione

Pasta al pomodoro

Filetto di merluzzo gratinato

Carote all'olio

Panè

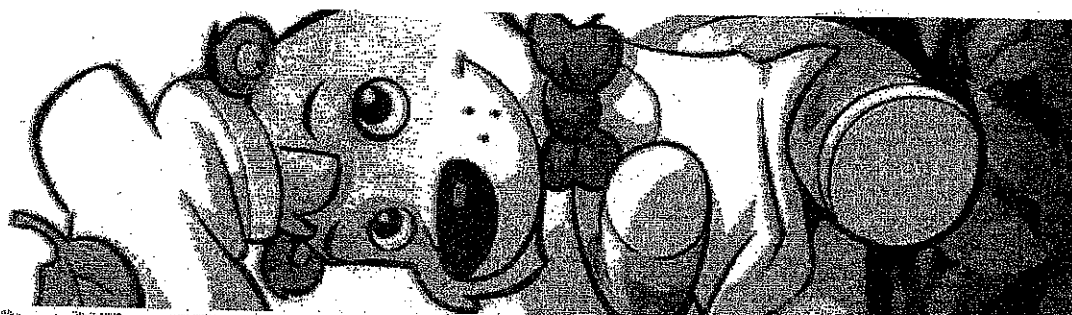
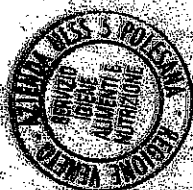
Frutta fresca di stagione

Le preparazioni contenenti (*) potrebbero contenere materie prime derivate dall'origano.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, e di per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e amministrati presso la scuola sono contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, LATTI, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSA LA MARGHERITA), UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti relativi prodotti derivati o estratti (esclusi i prodotti a base di alghe).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di Modulo di certificazione allergica, compilato e firmato dal genitore/tutore.

Per ogni altra informazione riguardante la presenza di sostanze che possono provocare allergia o intolleranza, si prega di rivolgersi al personale della scuola.



Comune di Melara - Scuola secondaria

Menù autunno-inverno 2018/2019

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ
Pasta alle verdure (con pomodoro)* Caciotta Finocchio all'olio* Pane Frutta fresca di stagione Crema di ceci con pasta (bianca)* Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Patate al forno* Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione Pizza Margherita* Cavolfiore gratinato* Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione Gnocchi di patate all'olio* Scaloppina di pollo agli aromi Finocchio all'olio* Pane Frutta fresca di stagione		Riso con piselli* Frittata al naturale Carote / Cappuccab Pane Frutta fresca di stagione Pasta al forno (con pomodoro) Primosale Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione Riso alla parmigiana Filetto di platessa alla provenzale* Piselli al pomodoro* Pane Frutta fresca di stagione Riso con zucca* (bianco) Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione		

Le preparazioni contenenti (*) potrebbero contenere materie prime sottoposte all'ordine

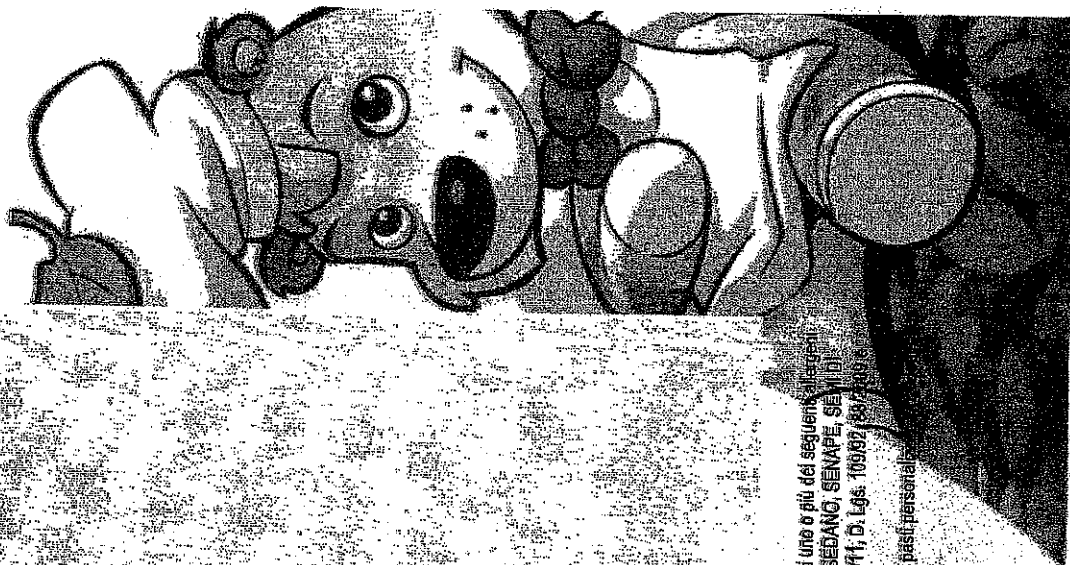


Le preparazioni contenenti (*) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.

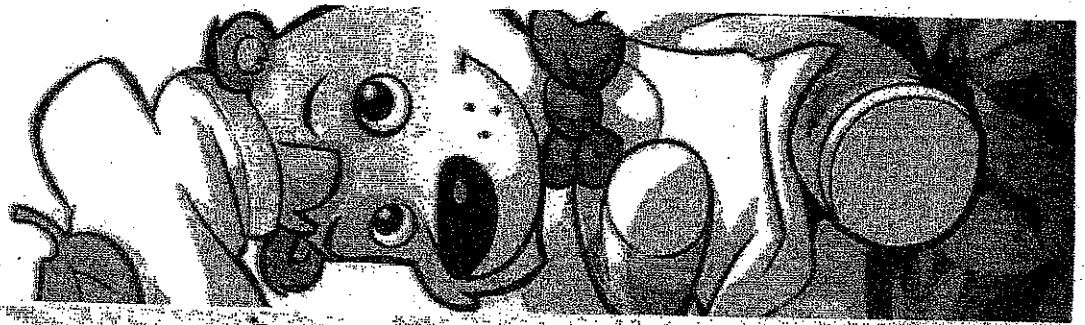
SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CRUSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSE LE DERIVATE), SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati e a base di essi.

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante compilazione di idonea certificazione (modello allegato al presente documento).

Per ogni altra informazione riguardante la presenza di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, si prega di rivolgersi al personale della cucina.



Comune di Melara - Scuola d'infanzia **CODICE DIETA 19** **Mentilautunno-inverno 2018/2019 - Dieta per DIABETE**

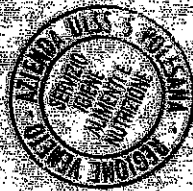


LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Fruita fresca di stagione 50g Pasta alle verdure (con pomodoro)* 20g Caciotta Finocchio all'olio* 30g Pane 20g biscotti secchi Fruita fresca di stagione Crema di ceci con pasta 30g (bianca)* 60g Scaloppina di tacchino alla pizzaiola 80g Patate al forno* Insalata verde 30g Pane 20g biscotti secchi Fruita fresca di stagione Pizza Margherita* (75g base pizza gelo) Cavolfiore AL VAPORE* Carote julienne 30g Pane 20g biscotti secchi Fruita fresca di stagione 100g Gnocchi di patate all'olio* 60g Scaloppina di pollo agli aromi Finocchio all'olio* 30g Pane 20g biscotti secchi	Fruita fresca di stagione 50g Pasta all'olio e parmigiano 60g Arrosto di suino alle erbe Carote julienne 30g Pane 125 g Yogurt alla frutta Fruita fresca di stagione 50g Pasta ai raggi di bovino (con pomodoro) Zucchini trifolati* Insalata mista 30g Pane 125 g Yogurt alla frutta Fruita fresca di stagione 30g Pasta in brodo di carne 60g Bollito di manzo Verdure miste all'olio* 80g PATATE AL VAPORE* 30g Pane 125 g Yogurt alla frutta Fruita fresca di stagione 30g Pasta in brodo di carne 60g Bollito di manzo Verdure miste all'olio* 80g PATATE AL VAPORE* 30g Pane 125 g Yogurt alla frutta Fruita fresca di stagione 100g Gnocchi di patate all'olio* 60g Scaloppina di pollo agli aromi Finocchio all'olio* 30g Pane 20g biscotti secchi	Fruita fresca di stagione 30g Pasta in brodo vegetale 60g Spezzatino di tacchino al pomodoro 80g PATATE AL VAPORE* Insalata mista 30g Pane 20g fette biscottate Fruita fresca di stagione 50g Pasta all'olio e parmigiano 60g Coscette di pollo al forno Finocchio AL VAPORE* 30g Pane 20g fette biscottate Fruita fresca di stagione 50g Pasta al pomodoro 60g Scaloppina di pollo agli agrumi Finocchio all'olio* 30g Pane 20g fette biscottate 30g Crostata alla marmellata o Fruita fresca di stagione 50g PASTA AL RAGU DI BOVINO Polpatte di legumi* Spinaci AL VAPORE Insalata mista 15g Pane (1/2 PORZIONE) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 125 g Yogurt alla frutta	Fruita fresca di stagione 50g Riso con piselli* Frittata al naturale 50g UOVO Carote / Cappuccio 30g Pane Latte e 2 biscotti secchi Fruita fresca di stagione 50g Pasta al pomodoro 20g Caciotta Carote julienne 30g Pane Latte e 2 biscotti secchi Fruita fresca di stagione 50g Riso alla parmigiana 70g Filetto di platessa alla provenzale Fiselli al pomodoro* 30g Pane Latte e 2 biscotti secchi Fruita fresca di stagione 50g Riso con zucca* (bianco) 20g Primosale Insalata mista 30g Pane Latte e 2 biscotti secchi	Fruita fresca di stagione 50g Pasta al pomodoro e ricotta 70g FILETTO DI PLATESSA Insalata 30g Pane 25g PANE e 5g MARMELLATA Fruita fresca di stagione 50g Riso allo zafferano 70g Filetto di merluzzo alla mugnata* Carote / Cappuccio 30g Pane 25g PANE e 5g MARMELLATA Fruita fresca di stagione 50g Pasta alle verdure (con pomodoro)* Frittata al naturale 50g UOVO Cappuccio 30g Pane 25g PANE e 5g MARMELLATA Fruita fresca di stagione Crema di taglioli con pastina 30g (con pastina)* 40g Prosciutto cotto 80g Patate al forno* Insalata verde 30g Pane 25g PANE e 5g MARMELLATA

Comune di Melara - Scuola secondaria CODICE DIETA 01

Menù autunnale-invernale 2018/2019 - DIETA SGLUTINE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
Pasta S/G AL POMODORO			Riso ALL'OLIO	
FORMAGGIO			FILETTO DI PESCE*	
CAROTE JULIENNE			INSALATA VERDE	
GALETTE DI RISO			GALETTE DI RISO	
Frutta fresca di stagione			Frutta fresca di stagione	
RISO ALL'OLIO			Pasta SGLUTINE AL RAGU DI BOVINO	
FETTINA DI CARNE alla pizzaiola				
PISELLI ALL'OLIO			FAGIOLINI ALL'OLIO	
GALETTE DI RISO			CAPPUCCIO JULIENNE	
Frutta fresca di stagione			GALETTE DI RISO	
Pasta S/G AL POMODORO			Frutta fresca di stagione	
FORMAGGIO			Riso ALL'OLIO	
FINOCCHIO JULIENNE			FILETTO DI PESCE*	
GALETTE DI RISO			PURE' DIPATATE	
Frutta fresca di stagione			VERDURA CRUDA	
Pasta S/G AL POMODORO			GALETTE DI RISO	
Scaloppina di pollo CON FARINA S/G			Frutta fresca di stagione	
INSALATA VERDE			PIZZA MARGHERITA S/G	
GALETTE DI RISO				
Frutta fresca di stagione			FAGIOLINI ALL'OLIO	
IL LEGGERE CON ATTENZIONE LE			VERDURA CRUDA	
La dieta prevede l'esclusione di:			GALETTE DI RISO	
			Frutta fresca di stagione	



IN CASO DI DUBBIO CONTATTARE L'UFFICIO PRODOTTO - Dietista Carlo Anna N.B. NGU

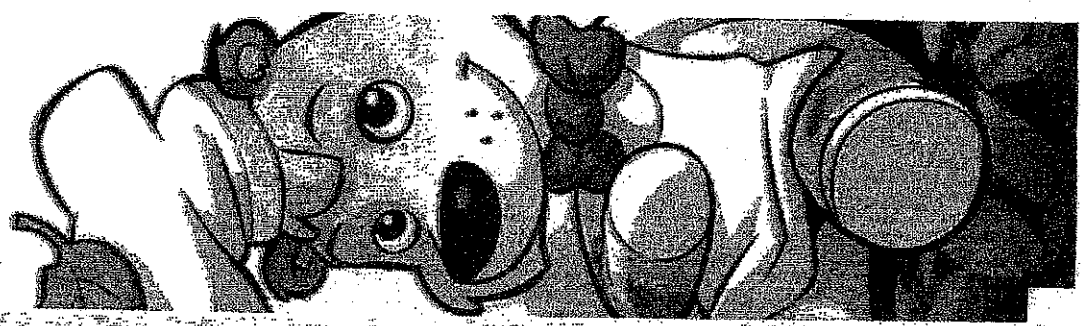
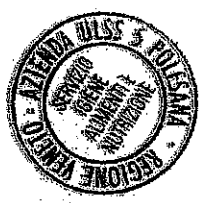
PANE COMUNE

È previsto l'utilizzo di prodotti con SPIGA BARRATA SGLUTINE.

Comune di Melara - Scuola d'infanzia CODICE DIETA 7A Menu NO LATTIE E DERIVATI autunno-inverno 2018/2019

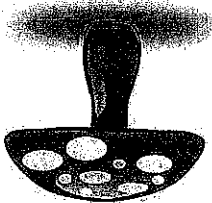
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Fruita fresca di stagione Pasta alle verdure (con pomodoro)* - NO FORMAGGIO FILETTO DI PESCE Finocchio all'olio* PANE Thè e biscotti SLATTE Fruita fresca di stagione Crema di ceci con pasta (bianca)* - NO FORMAGGIO Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Patate al forno* Insalata verde PANE Thè e biscotti SLATTE Fruita fresca di stagione PIZZA SENZA MOZZARELLA* e PASTA CON LEGUMI/PESCE* - NO FORMAGGIO Cavolfiore gratinato* - NO FORMAGGIO Carote julienne PANE Thè e biscotti SLATTE Fruita fresca di stagione Gnocchi di patate all'olio* O PASTA ALL'OLIO - NO FORMAGGIO Scaloppina di pollo agli aromi Finocchio all'olio* PANE Thè e biscotti SLATTE Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione Pasta all'olio - NO FORMAGGIO Arrosti di salsiccia eerbe Carote julienne PANE MOUSSE DI FRUTTA Fruita fresca di stagione Pasta al ragù di bovino con pomodoro* - NO FORMAGGIO Zucchine infolate* Insalata mista PANE MOUSSE DI FRUTTA Fruita fresca di stagione Pastina in brodo di carne - NO FORMAGGIO Polpetta di manzo Verdure miste all'olio* PATATE AL VAPORE* PANE MOUSSE DI FRUTTA Fruita fresca di stagione Pasta al pomodoro - NO FORMAGGIO Filetto di merluzzo gratinato* Carote all'olio* PANE MOUSSE DI FRUTTA Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione Pastina in brodo vegetale - NO FORMAGGIO Spezzatino di tacchino al pomodoro PATATE AL VAPORE* Insalata mista PANE Succo di frutta e fette biscottate SLATTE Fruita fresca di stagione Pasta all'olio - NO FORMAGGIO Coscine di pollo al forno Finocchio gratinato* - NO FORMAGGIO PANE Succo di frutta e fette biscottate Fruita fresca di stagione Pasta al pomodoro - NO FORMAGGIO Scaloppina di pollo agli erumi Finocchio all'olio* PANE Succo di frutta e fette biscottate IDOLCE SL PASTA AL RAGÙ* - NO FORMAGGIO FRITTATA AL NATURALE SLATTE Spinaci AL VAPORE Insalata mista PANE Succo di frutta e fette biscottate IN CASO DI DUBBIO CONTATTARE L'UFFICIO PRODOTTO DI DIETA Anna Grillo	Fruita fresca di stagione Riso con piselli* - NO FORMAGGIO Frittata al naturale SLATTE Carote / Cappuccio PANE SUCCO e biscotti SLATTE Fruita fresca di stagione Pasta al pomodoro - NO FORMAGGIO FILETTO DI PESCE Carote julienne PANE SUCCO e biscotti SLATTE Fruita fresca di stagione RISO ALL'OLIO - NO FORMAGGIO Filetto di platessa alla provenzale* Piselli al pomodoro* PANE SUCCO e biscotti SLATTE Fruita fresca di stagione Riso con zucca (bianco) - NO FORMAGGIO FILETTO DI PESCE Insalata mista PANE SUCCO e biscotti SLATTE IN CASO DI DUBBIO CONTATTARE L'UFFICIO PRODOTTO DI DIETA Anna Grillo	Fruita fresca di stagione Pasta SOLO pomodoro - NO FORMAGGIO Polpetta di platessa* I.O. FILETTO DI PESCE Insalata PANE MERENDINA SLATTE Fruita fresca di stagione Riso allo zafferano - NO FORMAGGIO FILETTO DI PESCE Filetto di merluzzo alla mugliata Carote / Cappuccio PANE MERENDINA SLATTE Fruita fresca di stagione Pasta alle verdure (con pomodoro)* - NO FORMAGGIO Frittata al naturale SLATTE Cappuccio PANE MERENDINA SLATTE Fruita fresca di stagione Crema di fagioli con pastina (con pasta)* - NO FORMAGGIO Prosciutto cotto Patate al forno* Insalata verde PANE MERENDINA SLATTE

* LATTI E DERIVATI INCLUSO LATTOSIO (formaggio, burro, panna, gelato, yogurt, ricotta, mozzarella, formaggi freschi, ecc.)
 La dieta prevede l'esclusione di:
 - LATTI E DERIVATI INCLUSO LATTOSIO (formaggio, burro, panna, gelato, yogurt, ricotta, mozzarella, formaggi freschi, ecc.)
 - LATTI E DERIVATI INCLUSO LATTOSIO (formaggio, burro, panna, gelato, yogurt, ricotta, mozzarella, formaggi freschi, ecc.)



COMUNE DI MELARA AUTUNNO INVERNO 2019/2020 SCUOLA DELL'INFANZIA				
	NOTE:			
	TUTTI I GIORNI AL MATTINO E A META' POMERIGGIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			
1° SETTIMANA	100 GR PATATE AL FORNO*	70 GR CAROTE JULIENNE	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
2° SETTIMANA	70 GR CAROTE JULIENNE	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
3° SETTIMANA	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
4° SETTIMANA	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE
	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PATATE AL FORNO*	50 GR PASTA AL FORNO*	50 GR PANE

L'ASTERISCO () INDICA MATERIE PRIME SURGELATE ALL'ORIGINE



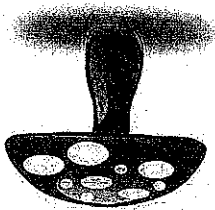
[illegible]

COMUNE DI MELARA AUTUNNO INVERNO 2019/2020 SCUOLA PRIMARIA					
1° SETTIMANA	PASTA OLIO E PARMIGIANO CAROTO DI SINO ALLE ERBE CAROTE JULIENNE PANE	MARTEDI'	VENERDI'		
2° SETTIMANA	PASTA AL RAGU' DI BOVINO ZUCCHINE TRIFOLATE* E INSALATA MISTE PANE	MERCOLEDI'	GROVEDI'		
3° SETTIMANA	PASTINA IN BRODO DI CARNE BOLLITO DI MANZO VERDURE MISTE* ALL'OLIO E PURE OI PATATE* PANE				
4° SETTIMANA	PASTA AL POMODORO MERLUZZO GRATINATO* CAROTE* ALL'OLIO PANE				



COMUNE DI MELARA AUTUNNO INVERNO 2019/2020 SCUOLA SECONDARIA				
	LUNEDÌ			
	MARTEDÌ			
1° SETTIMANA	PASTA ALLE VERDURE*			RISO CON PISELLI*
	CACIOTTA			FRIITATA AL NATURALE
	FINOCCHIO* ALL'OLIO			CAROTI/CAPPUCIO
	PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2° SETTIMANA	CREMA DI CECI CON PASTA*			PASTA AL TONNO E POMODORO
	SCALOPPE DI TADUINO ALLA PIZZAIOLA			PRIMOAGALE
	PATATE AL FORNO* E INSALATA VERDE			CAROTE JULIENNE
	PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3° SETTIMANA	PIZZA MARGHERITA*			RISO ALLA PARMIGIANA
	CAVOLOFIORE GRATINATO*			FILETTO DI PATESSE* ALLA PROVENCALE
	CAROTE JULIENNE			PISELLI AL POMODORO*
	PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4° SETTIMANA	GNOCCHI DI PATATE ALL'OLIO*			RISO CON ZUCCA*
	SCALOPPE DI POLLO AGLI AROMI			PROSCUITO COTTO
	FINOCCHIO* ALL'OLIO			INSALATA MISTA
	PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ
				VENERDÌ

L'ASTERISCO (*) INDICA MATERIE PRIME SURGELATE ALL'ORIGINE



NOTE: (*) INDICA MATERIE PRIME SURGELATE ALL'ORIGINE

TUTTI I GIORNI AL MATTINO E A META' POMERIGGIO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ	LUNEDÌ
MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ	MARTEDÌ
MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ	MERCOLEDÌ
GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ	GIOVEDÌ
VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ	VENERDÌ
20 GR PASTA OLIO E PARMIGLIANO	20 GR PASTA OLIO E PARMIGLIANO	20 GR PASTA OLIO E PARMIGLIANO	20 GR PASTA OLIO E PARMIGLIANO
50 GR AGROSTO DI GIUNO ALE ERBE	50 GR AGROSTO DI GIUNO ALE ERBE	50 GR AGROSTO DI GIUNO ALE ERBE	50 GR AGROSTO DI GIUNO ALE ERBE
CAROTE JULIENNE	CAROTE JULIENNE	CAROTE JULIENNE	CAROTE JULIENNE
80 GR PANE	80 GR PANE	80 GR PANE	80 GR PANE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
70 GR PASTA AL FAGU' DI BOVINO	70 GR PASTA AL FAGU' DI BOVINO	70 GR PASTA AL FAGU' DI BOVINO	70 GR PASTA AL FAGU' DI BOVINO
////	////	////	////
ZUCCHINE TRIFOLATE* E INSALATA MISTA	ZUCCHINE TRIFOLATE* E INSALATA MISTA	ZUCCHINE TRIFOLATE* E INSALATA MISTA	ZUCCHINE TRIFOLATE* E INSALATA MISTA
80 GR PANE	80 GR PANE	80 GR PANE	80 GR PANE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
30 GR PASTINA IN BRODO DI CARNE	30 GR PASTINA IN BRODO DI CARNE	30 GR PASTINA IN BRODO DI CARNE	30 GR PASTINA IN BRODO DI CARNE
50 GR BOLLITO DI MANZO	50 GR BOLLITO DI MANZO	50 GR BOLLITO DI MANZO	50 GR BOLLITO DI MANZO
VERDURE MISTE* ALL'OLIO*	VERDURE MISTE* ALL'OLIO*	VERDURE MISTE* ALL'OLIO*	VERDURE MISTE* ALL'OLIO*
30 GR PANE	30 GR PANE	30 GR PANE	30 GR PANE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
70 GR PASTA AL POMODORO	70 GR PASTA AL POMODORO	70 GR PASTA AL POMODORO	70 GR PASTA AL POMODORO
70 GR MISCELIZZO ALL'OLIO*	70 GR MISCELIZZO ALL'OLIO*	70 GR MISCELIZZO ALL'OLIO*	70 GR MISCELIZZO ALL'OLIO*
CAROTE* ALL'OLIO	CAROTE* ALL'OLIO	CAROTE* ALL'OLIO	CAROTE* ALL'OLIO
30 GR PANE	30 GR PANE	30 GR PANE	30 GR PANE
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

COMUNE DI MELARA AUTUNNO INVERNO 2019/2020 SCUOLA PRIMARIA

