



MENU PRIMAVERILE

SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO

DIETA GENERALE NO CARNE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì
1 SETTIMANA	PRIMI Pasta all'olio (SC)	Risotto alle zucchine	Farfalle al pesto	Crema di verdure
	SECONDI Frittatina con spinaci	LEGUMI ALL'OLIO Carote al forno	Burger di merluzzo patate e olive	TONNO ALL'OLIO 
2 SETTIMANA	CONTORNI Insalata mista Zucchine all'olio Frutta di stagione	Insalata verde e pomodori Frutta di stagione	Pomodori in insalata Spinaci all'olio Frutta di stagione	Patate al prezzemolo Purea di Carote Frutta di stagione
	PRIMI Focaccia al rosmarino	Pennette INTEGRALI alla norma	Agnolotti al burro e salvia	Crema di cavolfiore e zafferano
3 SETTIMANA	SECONDI Tonno* all'olio 	FORMAGGIO FRESCO Zucchine al forno	Frittatina con zucchine	Mozzarella
	CONTORNI Insalata verde Broccoli al vapore Frutta di stagione	Insalata verde e carote Frutta di stagione	Carote all'olio  Finocchi julienne Frutta di stagione	Biete all'olio Patate e peperoni Frutta di stagione
4 SETTIMANA	PRIMI PASTA ALL'OLIO (SC)	Penne rigate al pomodoro e basilico	Vellutata di zucchine con farro	Fusilli ai broccoli
	SECONDI Ricotta*	Burger di piselli patate e rosmarino	TONNO ALL'OLIO	Merluzzo olio e limone
5 SETTIMANA	CONTORNI Insalata mista Piselli e carote all'olio Frutta di stagione	Fagiolini all'olio  Ratatouille di verdure Frutta di stagione	Patate agli aromi Carote e patate al vapore Frutta di stagione	Pomodori in insalata Cavolfiore gratinato Frutta di stagione
	PRIMI Pennette INTEGRALI in salsa aurora	Pizza margherita 	Cellentani al ragu di verdure	Crema di ceci
6 SETTIMANA	SECONDI BURGER DI LEGUMI CON ZUCCHINE	FORMAGGIO FRESCO	Torta rustica con spinaci	LEGUMI ALL'OLIO
	CONTORNI Zucchine all'olio Pomodori in insalata Frutta di stagione	Fagiolini in insalata Insalata verde e carote julienne Frutta di stagione	Insalata verde  Carote all'olio Frutta di stagione	Patate al forno Ratatouille di Verdure Frutta di stagione

* Mezza porzione. Il secondo e il contorno saranno accompagnati da pane bianco, una volta/settimana il pane bianco sarà sostituito da PANE INTEGRALE.

Per i refettori che non aderiscono all'iniziativa "LA SCUOLA..DA FRUTTI!", il pasto si concluderà con frutta o dessert.

di lavorazione. In caso di necessità per allergia o intolleranza il Comune provvederà a richiedere a Elior l'attivazione di una dieta speciale"





MENU PRIMAVERILE

SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO

DIETA GENERALE SENZA GLUTINE - NO FRUMENTO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	
1. SETTIMANA	PRIMI	PASTA S/GLUTINE PROSCIUTTO E PISELLI C/FARINA SG	RISOTTO ALLE ZUCCHINE S/GLUTINE	PASTA S/GLUTINE AL PESTO SG	CREMA DI VERDURE S/GLUTINE 
	SECONDI	Frittatina con spinaci S/GLUTINE	SCALOPPINA DI POLLO CON FARINA S/GLUTINE	BURGER DI MERLUZZO PATATE E OLIVE S/GLUTINE	Brasato di manzo S/GLUTINE
	CONTORNI	Insalata mista SG Frutta di stagione	Carote al forno SG Frutta di stagione	Pomodori in insalata SG Frutta di stagione	Patate al prezzemolo SG Frutta di stagione
2. SETTIMANA	PRIMI	FOCACCIA S/GLUTINE AL ROSMARINO 	PASTA S/GLUTINE ALLA NORMA	PASTA S/GLUTINE AL BURRO E SALVIA 	CREMA DI CAVOLFIORE E ZAFFERANO S/GLUTINE
	SECONDI	Tonno* all'olio SG	HAMBURGER DI TACCHINO S/GLUTINE	Frittatina con zucchini S/GLUTINE	Mozzarella S/GLUTINE
	CONTORNI	Insalata verde SG Frutta di stagione	Zucchine al forno SG Frutta di stagione	Carote all'olio SG Frutta di stagione	Biete all'olio SG Frutta di stagione
3. SETTIMANA	PRIMI	PASTA S/GLUTINE AL RAGU'	PASTA S/GLUTINE AL POMODORO E BASILICO 	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA S/GLUTINE	PASTA S/GLUTINE AI BROCCOLI
	SECONDI	Ricotta* SG	BURGER DI PISELLI PATATE E ROSMARINO S/GLUTINE	Lonza al forno S/GLUTINE	Merluzzo olio e limone S/GLUTINE
	CONTORNI	Insalata mista SG Frutta di stagione	Fagiolini all'olio SG Frutta di stagione	Patate agli aromi SG Frutta di stagione	Pomodori in insalata SG Frutta di stagione
4. SETTIMANA	PRIMI	PASTA S/GLUTINE IN SALSA AURORA SG	PIZZA S/GLUTINE MARGHERITA 	PASTA S/GLUTINE AL RAGU' DI VERDURE	CREMA DI CECI S/GLUTINE
	SECONDI	Scaloppina di tacchino S/GLUTINE	Prosciutto cotto* SG	FRITTATA CON SPINACI S/GLUTINE	Straccetti di vitello alla pizzaiola S/GLUTINE
	CONTORNI	Pomodori in insalata SG Frutta di stagione	Insalata verde e carote julienne SG Frutta di stagione	Carote all'olio SG 	Patate al forno SG Frutta di stagione

* Mezza porzione. Il secondo e il contorno saranno accompagnati da pane bianco, una volta/settimana il pane bianco sarà sostituito da PANE INTEGRALE.

Per i refettori che non aderiscono all'iniziativa "LA SCUOLA..DA FRUTTI!", il pasto si concluderà con frutta o dessert.

"I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 come tracce derivanti da cross contamination nel sito di produzione delle materie prime o durante il processo di lavorazione. In caso di necessità per allergia o intolleranza il Comune provvederà a richiedere a Elixir l'attivazione di una dieta speciale"





MENU PRIMAVERILE

SCUOLA SECONDARIA DI CASALE MONFERRATO

DIETA GENERALE NO KIWI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì
1 SETTIMANA	PRIMI Rigatoni prosciutto e piselli	Risotto alle zucchine	Farfalle al pesto	Crema di verdure
	SECONDI Frittatina con spinaci	Scaloppina di pollo	Burger di merluzzo patate e olive	Brasato di manzo 
2 SETTIMANA	CONTORNI Insalata mista Zucchine all'olio Frutta di stagione NO KIWI	Carote al forno Insalata verde e pomodori Frutta di stagione NO KIWI	Pomodori in insalata Spinaci all'olio Frutta di stagione NO KIWI	Patate al prezemolo  Purea di Carote Frutta di stagione NO KIWI
	PRIMI Focaccia al rosmarino	Pennette INTEGRALI alla norma	Agnolotti al burro e salvia	Crema di cavolfiore e zafferano
3 SETTIMANA	SECONDI Tonno* all'olio  Insalata verde	Hamburger di tacchino	Frittatina con zucchine	Mozzarella
	CONTORNI Broccoli al vapore Frutta di stagione NO KIWI	Zucchine al forno Insalata verde e carote Frutta di stagione NO KIWI	Carote all'olio  Finocchi julienne Frutta di stagione NO KIWI	Biete all'olio Patate e peperoni Frutta di stagione NO KIWI
4 SETTIMANA	PRIMI Rigatoni al ragù	Penne rigate al pomodoro e basilico	Vellutata di zucchine con farro	Fusilli ai broccoli
	SECONDI Ricotta*	Burger di piselli patate e rosmarino	Lonza al forno	Merluzzo olio e limone
	CONTORNI Insalata mista Piselli e carote all'olio Frutta di stagione NO KIWI	Fagiolini all'olio  Ratatouille di verdure Frutta di stagione NO KIWI	Patate agli aromi Carote e patate al vapore Frutta di stagione NO KIWI	Pomodori in insalata Cavolfiore gratinato Frutta di stagione NO KIWI
	PRIMI Pennette INTEGRALI in salsa aurora	Pizza Margherita 	Cellentani al ragu di verdure	Crema di ceci
	SECONDI Scaloppine di tacchino	Prosciutto cotto* 	Torta rustica con spinaci	Straccetti di vitello alla pizzaiola
	CONTORNI Zucchine all'olio Pomodori in insalata Frutta di stagione NO KIWI	Fagiolini in insalata Insalata verde e carote julienne Frutta di stagione NO KIWI	Insalata verde  Carote all'olio Frutta di stagione NO KIWI	Patate al forno Ratatouille di Verdure Frutta di stagione NO KIWI

* Mezza porzione. Il secondo e il contorno saranno accompagnati da pane bianco, una volta/settimana il pane bianco sarà sostituito da PANE INTEGRALE.

Per i refettori che non aderiscono all'iniziativa "LA SCUOLA..DA FRUTTI!", il pasto si concluderà con frutta o dessert.
di lavorazione. In caso di necessità per allergia o intolleranza il Comune provvederà a richiedere a Elios l'attivazione di una dieta speciale"

	Giornata vegetariana		Piatto tipico piemontese		Pizza o focaccia
---	----------------------	---	--------------------------	---	------------------



MENU PRIMAVERILE

SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO

DIETA GENERALE NO SUINO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì
1 SETTIMANA	PRIMI Pasta all'olio (SC)	Risotto alle zucchine	Farfalle al pesto	Crema di verdure
	SECONDI Frittatina con spinaci	Scaloppina di pollo	Burger di merluzzo patate e olive	Brasato di manzo 
2 SETTIMANA	CONTORNI Insalata mista Zucchine all'olio Frutta di stagione	Carote al forno Insalata verde e pomodori Frutta di stagione	Pomodori in insalata Spinaci all'olio Frutta di stagione	Patate al prezemolo  Purea di Carote Frutta di stagione
	PRIMI Focaccia al rosmarino	Pennette INTEGRALI alla norma	Agnolotti al burro e salvia	Crema di cavolfiore e zafferano
3 SETTIMANA	SECONDI Tonno* all'olio 	Hamburger di tacchino	Frittatina con zucchine	Mozzarella
	CONTORNI Insalata verde Broccoli al vapore Frutta di stagione	Zucchine al forno Insalata verde e carote Frutta di stagione	Carote all'olio  Finocchi julienne Frutta di stagione	Biete all'olio Patate e peperoni Frutta di stagione
4 SETTIMANA	PRIMI Rigatoni al ragù	Penne rigate al pomodoro e basilico	Vellutata di zucchine con farro	Fusilli ai broccoli
	SECONDI Ricotta*	Burger di piselli patate e rosmarino	TONNO ALL'OLIO	Merluzzo olio e limone
5 SETTIMANA	CONTORNI Insalata mista Piselli e carote all'olio Frutta di stagione	Fagiolini all'olio  Ratatouille di verdure Frutta di stagione	Patate agli aromi Carote e patate al vapore Frutta di stagione	Pomodori in insalata Cavolfiore gratinato Frutta di stagione
	PRIMI Pennette INTEGRALI in salsa aurora	Pizza margherita 	Cellentani al ragu di verdure	Crema di ceci
6 SETTIMANA	SECONDI Scaloppine di tacchino	FORMAGGIO FRESCO	Torta rustica con spinaci	Straccetti di vitello alla pizzaiola
	CONTORNI Zucchine all'olio Pomodori in insalata Frutta di stagione	Fagiolini in insalata Insalata verde e carote julienne Frutta di stagione	Insalata verde  Carote all'olio Frutta di stagione	Patate al forno Ratatouille di Verdure Frutta di stagione

* Mezza porzione. Il secondo e il contorno saranno accompagnati da pane bianco, una volta/settimana il pane bianco sarà sostituito da PANE INTEGRALE.

Per i refettori che non aderiscono all'iniziativa "LA SCUOLA..DA FRUTTI!", il pasto si concluderà con frutta o dessert di lavorazione. In caso di necessità per allergia o intolleranza il Comune provvederà a richiedere a Elios l'attivazione di una dieta speciale"





MENU PRIMAVERILE

SCUOLE SECONDARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO
DIETA GENERALE VEGETARIANO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	
1 SETTIMANA	PRIMI	Pasta all'olio (SC)	Risotto alle zucchine	Farfalle al pesto	Crema di verdure
	SECONDI	Frittatina con spinaci	LEGUMI ALL'OLIO	BURGER DI LEGUMI, PATATE E OLIVE	FRITTATA SEMPLICE
	CONTORNI	Insalata mista	Carote al forno	Pomodori in insalata	Patate al prezzemolo
		Zucchine all'olio	Insalata verde e pomodori	Spinaci all'olio	Purea di Carote
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
2 SETTIMANA	PRIMI	Focaccia al rosmarino 	Pennette INTEGRALI alla norma	Agnolotti al burro e salvia 	Crema di cavolfiore e zafferano
	SECONDI	FRITTATA SEMPLICE	LEGUMI ALL'OLIO	Frittatina con zucchine 	Mozzarella
	CONTORNI	Insalata verde	Zucchine al forno	Carote all'olio	Biete all'olio
		Broccoli al vapore	Insalata verde e carote	Finocchi julienne	Patate e peperoni
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
3 SETTIMANA	PRIMI	Pasta all'olio (SC)	Penne rigate al pomodoro e basilico	Vellutata di zucchine con farro	Fusilli ai broccoli
	SECONDI	Ricotta*	Burger di piselli patate e rosmarino	LEGUMI ALL'OLIO	FORMAGGIO FRESCO
	CONTORNI	Insalata mista	Fagiolini all'olio	Patate agli aromi	Pomodori in insalata
		Piselli e carote all'olio	Ratatouille di verdure	Carote e patate al vapore	Cavolfiore gratinato
	Frutta di stagione 	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
4 SETTIMANA	PRIMI	Pennette INTEGRALI in salsa aurora	Pizza margherita 	Cellentani al ragu di verdure	Crema di ceci
	SECONDI	BURGER DI LEGUMI	FORMAGGIO FRESCO	Torta rustica con spinaci	LEGUMI ALL'OLIO
	CONTORNI	Zucchine all'olio	Fagiolini in insalata	Insalata verde 	Patate al forno
		Pomodori in insalata	Insalata verde e carote julienne	Carote all'olio 	Ratatouille di Verdure
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	

* Mezza porzione. Il secondo e il contorno saranno accompagnati da pane bianco, una volta/settimana il pane bianco sarà sostituito da PANE INTEGRALE.

Per i refettori che non aderiscono all'iniziativa "LA SCUOLA..DA FRUTTI!", il pasto si concluderà con frutta o dessert.

"I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 come tracce derivanti da cross contamination nel sito di produzione delle materie prime o durante il processo di lavorazione. In caso di necessità per allergia o intolleranza il Comune provvederà a richiedere a Elios l'attivazione di una dieta speciale"

