



MENU PRIMAVERILE

CLASSI III - IV - V delle SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO

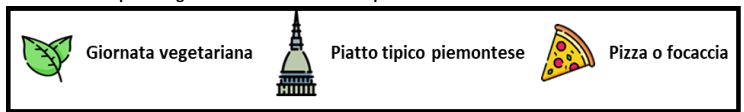
DIETA GENERALE IN BIANCO

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 SETTIMANA	PRIMI	Pasta all'olio (SC)	Riso all'olio (SC)	Pasta all'olio (SC)	Riso all'olio (SC)	Pasta all'olio (SC)
	SECONDI	PROSCIUTTO COTTO	Scaloppina di pollo	TONNO ALL'OLIO	Brasato di manzo 	PROSCIUTTO COTTO
		Insalata mista				Fagiolini all'olio
	CONTORNI	Zucchine all'olio	Carote al forno	Spinaci all'olio	Patate al prezzemolo 	Insalata verde e carote julienne
2 SETTIMANA		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	PRIMI	Focaccia al rosmarino	PASTA ALL'OLIO	Pasta all'olio (SC)	Riso all'olio (SC)	Riso all'olio (SC)
	SECONDI	PROSCIUTTO COTTO 	Hamburger di tacchino	MERLUZZO GRATINATO NO UOVO 	PROSCIUTTO COTTO	Straccetti di vitello alle olive
		Insalata verde	Zucchine al forno	Carote all'olio	Biete all'olio	Melanzane funghetto
3 SETTIMANA	CONTORNI	Insalata verde	Insalata verde e carote	Finocchi julienne		
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	PRIMI	Pasta all'olio (SC)	Pasta all'olio (SC)	Riso all'olio (SC)	Pasta all'olio (SC)	Pasta all'olio (SC)
	SECONDI	TONNO ALL'OLIO	PROSCIUTTO COTTO	Lonza al forno	Merluzzo olio e limone	Bocconcini di pollo al forno
4 SETTIMANA		Insalata mista	Fagiolini all'olio 	Patate agli aromi	Cavolfiore gratinato	Carote julienne
	CONTORNI	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Carote e patate al vapore	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	PRIMI	PASTA ALL'OLIO (SC)	FOCACCIA 	Pasta all'olio (SC)	Riso all'olio (SC)	Riso all'olio (SC)
	SECONDI	Scaloppine di tacchino	Prosciutto cotto* 	TONNO ALL'OLIO	STRACCETTI DI VITELLO INFARINATI	Platessa olio e limone
		Zucchine all'olio	Fagiolini in insalata	Insalata verde 	Patate al forno	Insalata verde e finocchi
	CONTORNI	Insalata verde e carote julienne	Insalata verde e carote julienne	Carote all'olio 		
		Frutta di stagione	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 Elicor l'attivazione di una dieta speciale"





MENU PRIMAVERILE

CLASSI III - IV - V delle SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO

DIETA GENERALE - NO BOVINO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 SETTIMANA	PRIMI Rigatoni prosciutto e piselli	Risotto alle zucchine	Farfalle al pesto	Crema di verdure	Gnocchi al pomodoro
2 SETTIMANA	SECONDI Frittatina con spinaci	Scaloppina di pollo	Burger di merluzzo patate e olive	LEGUMI ALL'OLIO	Primo sale
3 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 prezzemolo Purea di Carote Frutta di stagione	Fagiolini all'olio Insalata verde e carote julienne Frutta di stagione
4 SETTIMANA	PRIMI Focaccia al rosmarino	Pennette INTEGRALI alla norma	Agnolotti al burro e salvia	Crema di cavolfiore e zafferano	Risotto agli asparagi
5 SETTIMANA	SECONDI Tonno* all'olio	Hamburger di tacchino	Frittatina con zucchine	Mozzarella	LEGUMI ALL'OLIO
6 SETTIMANA	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	Pomodori in insalata Melanzane funghetto Frutta di stagione
7 SETTIMANA	PRIMI PASTA ALL'OLIO (SC)	Penne rigate al pomodoro e basilico	Vellutata di zucchine con farro	Fusilli ai broccoli	Farfalle alla boscaiola
8 SETTIMANA	SECONDI Ricotta*	Burger di piselli patate e rosmarino	Lonza al forno	Merluzzo olio e limone	Bocconcini di pollo al forno
9 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	Carote julienne Broccoli al vapore Frutta di stagione
10 SETTIMANA	PRIMI Pennette INTEGRALI in salsa aurora	Pizza margherita	Cellentani al ragu di verdure	Crema di ceci	Risotto all'ortolana
11 SETTIMANA	SECONDI Scaloppine di tacchino	Prosciutto cotto*	Torta rustica con spinaci	LEGUMI ALL'OLIO	Platessa olio e limone
12 SETTIMANA	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	Spinaci all'olio Insalata verde e finocchi 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 Elio l'attivazione di una dieta speciale"





MENU PRIMAVERILE

CLASSI III - IV - V delle SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO

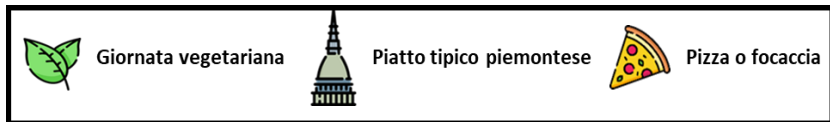
DIETA GENERALE - NO CARNE

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 SETTIMANA	PRIMI Pasta all'olio (SC)	Risotto alle zucchine	Farfalle al pesto	Crema di verdure	Gnocchi al pomodoro
2 SETTIMANA	SECONDI Frittatina con spinaci	LEGUMI ALL'OLIO	Burger di merluzzo patate e olive	TONNO ALL'OLIO	Primo sale
3 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 prezzemolo Purea di Carote Frutta di stagione	Fagiolini all'olio Insalata verde e carote julienne Frutta di stagione
4 SETTIMANA	PRIMI Focaccia al rosmarino	Pennette INTEGRALI alla norma	Agnolotti al burro e salvia	Crema di cavolfiore e zafferano	Risotto agli asparagi
5 SETTIMANA	SECONDI Tonno* all'olio	FORMAGGIO FRESCO	Frittatina con zucchine	Mozzarella	LEGUMI ALL'OLIO
6 SETTIMANA	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	Pomodori in insalata Melanzane funghetto Frutta di stagione
7 SETTIMANA	PRIMI PASTA ALL'OLIO (SC)	Penne rigate al pomodoro e basilico	Vellutata di zucchine con farro	Fusilli ai broccoli	Pasta all'olio (SC)
8 SETTIMANA	SECONDI Ricotta*	Burger di piselli patate e rosmarino	TONNO ALL'OLIO	Merluzzo olio e limone	FRITTATA SEMPLICE
9 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	Carote julienne Broccoli al vapore Frutta di stagione
10 SETTIMANA	PRIMI Pennette INTEGRALI in salsa aurora	Pizza margherita	Cellentani al ragu di verdure	Crema di ceci	Risotto all'ortolana
11 SETTIMANA	SECONDI BURGER DI LEGUMI CON ZUCCHINE	FORMAGGIO FRESCO	Torta rustica con spinaci	LEGUMI ALL'OLIO	Platessa olio e limone
12 SETTIMANA	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	Spinaci all'olio Insalata verde e finocchi 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

CLASSI III - IV - V delle SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO

DIETA GENERALE - NO GLUTINE - NO FRUMENTO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
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 	PASTA S/GLUTINE AL POMODORO
	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	Primo sale 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	Fagiolini all'olio 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	RISOTTO AGLI ASPARAGI S/GLUTINE
	SECONDI Tonno* all'olio SG	HAMBURGER DI TACCHINO S/GLUTINE	Frittatina con zucchine S/GLUTINE	Mozzarella S/GLUTINE	STRACCETTI DI VITELLO ALLE OLIVE 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	Pomodori in insalata 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	PASTA S/GLUTINE ALLA BOSCAIOLA
	SECONDI Ricotta* SG	BURGER DI PISELLI PATATE E ROSMARINO S/GLUTINE	Lonza al forno S/GLUTINE	Merluzzo olio e limone S/GLUTINE	Bocconcini di pollo al forno 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	Carote julienne 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	RISOTTO ALL'ORTOLANA S/GLUTINE
	SECONDI Scaloppina di tacchino S/GLUTINE	Prosciutto cotto* SG	FRITTATA CON SPINACI S/GLUTINE 	Straccetti di vitello alla pizzaiaola S/GLUTINE	Platessa olio e limone S/GLUTINE
	CONTORNI Pomodori in insalata SG Frutta di stagione	Insalata verde e carote julienne SG Frutta di stagione	Carote all'olio SG Frutta di stagione	Patate al forno SG Frutta di stagione	Spinaci all'olio 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 Elios l'attivazione di una dieta speciale"



Giornata vegetariana



Piatto tipico piemontese



Pizza o focaccia



MENU PRIMAVERILE

CLASSI III - IV - V SCUOLA PRIMARIA DI CASALE MONFERRATO

DIETA GENERALE NO KIWI

1 SETTIMANA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRIMI	Rigatoni prosciutto e piselli	Risotto alle zucchine	Farfalle al pesto	Crema di verdure	Gnocchi al pomodoro
SECONDI	Frittatina con spinaci	Scaloppina di pollo	Burger di merluzzo patate e olive	Brasato di manzo	Primo sale
CONTORNI	Insalata mista	Carote al forno	Pomodori in insalata	Patate al prezzemolo	Fagiolini all'olio
	Zucchine all'olio	Insalata verde e pomodori	Spinaci all'olio	Purea di Carote	Insalata verde e carote julienne
	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI

2 SETTIMANA

PRIMI	Focaccia al rosmarino	Pennette INTEGRALI alla norma	Agnolotti al burro e salvia	Crema di cavolfiore e zafferano	Risotto agli asparagi
SECONDI	Tonno* all'olio	Hamburger di tacchino	Frittatina con zucchine	Mozzarella	Straccetti di vitello alle olive
CONTORNI	Insalata verde	Zucchine al forno	Carote all'olio	Biete all'olio	Pomodori in insalata
	Broccoli al vapore	Insalata verde e carote	Finocchi julienne	Patate e peperoni	Melanzane funghetto
	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI

3 SETTIMANA

PRIMI	Rigatoni al ragù	Penne rigate al pomodoro e basilico	Vellutata di zucchine con farro	Fusilli ai broccoli	Farfalle alla boscaiola
SECONDI	Ricotta*	Burger di piselli patate e rosmarino	Lonza al forno	Merluzzo olio e limone	Bocconcini di pollo al forno
CONTORNI	Insalata mista	Fagiolini all'olio	Patate agli aromi	Pomodori in insalata	Carote julienne
	Piselli e carote all'olio	Ratatouille di verdure	Carote e patate al vapore	Cavolfiore gratinato	Broccoli al vapore
	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI

4 SETTIMANA

PRIMI	Pennette INTEGRALI in salsa aurora	Pizza Margherita	Cellentani al ragu di verdure	Crema di ceci	Risotto all'ortolana
SECONDI	Scaloppine di tacchino	Prosciutto cotto*	Torta rustica con spinaci	Straccetti di vitello alla pizzaiola	Platessa olio e limone
CONTORNI	Zucchine all'olio	Fagiolini in insalata	Insalata verde	Patate al forno	Spinaci all'olio
	Pomodori in insalata	Insalata verde e carote julienne	Carote all'olio	Ratatouille di Verdure	Insalata verde e finocchi
	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	Frutta di stagione NO KIWI	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 Elor l'attivazione di una dieta speciale"



Giornata vegetariana



Piatto tipico piemontese



Pizza o focaccia



MENU PRIMAVERILE

CLASSI III - IV - V delle SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO

DIETA GENERALE - NO LATTE NO UOVO E DERIVATI

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 SETTIMANA	PRIMI	PASTA ALL'OLIO (SC)	RISO ALL'OLIO (SC)	PASTA ALL'OLIO (SC)	Crema di verdure	Gnocchi al pomodoro
	SECONDI	PROSCIUTTO COTTO	Scaloppina di pollo	TONNO ALL'OLIO	Brasato di manzo	LEGUMI ALL'OLIO
	CONTORNI	Insalata mista	Carote al forno	Pomodori in insalata	Patate al prezzemolo	Fagiolini all'olio
		Zucchine all'olio	Insalata verde e pomodori	Spinaci all'olio		Insalata verde e carote julienne
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	PRIMI	Focaccia al rosmarino	PASTA ALL'OLIO (SC)	PASTA OLIO E SALVIA	Crema di cavolfiore e zafferano	RISO ALL'OLIO (SC)
	SECONDI	Tonno* all'olio	LEGUMI ALL'OLIO	MERLUZZO GRATINATO NO UOVO	PROSCIUTTO COTTO	Straccetti di vitello alle olive
	CONTORNI	Insalata verde	Zucchine al forno	Carote all'olio	Biete all'olio	Pomodori in insalata
		Broccoli al vapore	Insalata verde e carote	Finocchi julienne	Patate e peperoni	Melanzane funghetto
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	PRIMI	Rigatoni al ragù	Penne rigate al pomodoro e basilico	Vellutata di zucchine con farro	PASTA ALL'OLIO (SC)	Farfalle alla boscaiola
	SECONDI	TONNO ALL'OLIO	BURGER DI PISELLI PATATE E ROSMARINO NO UOVO	Lonza al forno	Merluzzo olio e limone	Bocconcini di pollo al forno
	CONTORNI	Insalata mista	Fagiolini all'olio	Patate agli aromi	Pomodori in insalata	Carote julienne
		Piselli e carote all'olio	Ratatouille di verdure	Carote e patate al vapore		Broccoli al vapore
		Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	PRIMI	PASTA ALL'OLIO (SC)	FOCACCIA	Cellentani al ragu di verdure	Crema di ceci	RISO ALL'OLIO (SC)
	SECONDI	Bocconcini di tacchino con zucchine	Prosciutto cotto*	LEGUMI ALL'OLIO	Straccetti di vitello alla pizzaiola	Platessa olio e limone
	CONTORNI	Zucchine all'olio	Fagiolini in insalata	Insalata verde	Patate al forno	Spinaci all'olio
		Pomodori in insalata	Insalata verde e carote julienne	Carote all'olio	Ratatouille di Verdure	Insalata verde e finocchi
		Frutta di stagione	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 Elor l'attivazione di una dieta speciale"



Giornata vegetariana



Piatto tipico piemontese



Pizza o focaccia



MENU PRIMAVERILE

CLASSI III - IV - V delle SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO

DIETA GENERALE - NO LATTE E DERIVATI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 SETTIMANA	PRIMI	PASTA ALL'OLIO (SC)	RISO ALL'OLIO (SC)	PASTA ALL'OLIO (SC)	Crema di verdure
	SECONDI	FRITTATA SEMPLICE	Scaloppina di pollo	Burger di merluzzo patate e olive NO LATTE	Brasato di manzo
	CONTORNI	Insalata mista	Carote al forno	Pomodori in insalata	LEGUMI ALL'OLIO
		Zucchine all'olio	Insalata verde e pomodori	Spinaci all'olio	Fagiolini all'olio
2 SETTIMANA	PRIMI	Focaccia al rosmarino	PASTA ALL'OLIO (SC)	PASTA OLIO E SALVIA	Crema di cavolfiore e zafferano
	SECONDI	Tonno* all'olio	LEGUMI ALL'OLIO	FRITTATA SEMPLICE	PROSCIUTTO COTTO
	CONTORNI	Insalata verde	Zucchine al forno	Carote all'olio	Biete all'olio
		Broccoli al vapore	Insalata verde e carote	Finocchi julienne	Patate e peperoni
3 SETTIMANA	PRIMI	Rigatoni al ragù	Penne rigate al pomodoro e basilico	Vellutata di zucchine con farro	PASTA ALL'OLIO (SC)
	SECONDI	TONNO ALL'OLIO	BURGER DI PISELLI PATATE E ROSMARINO	Lonza al forno	Merluzzo olio e limone
	CONTORNI	Insalata mista	Fagiolini all'olio	Patate agli aromi	Bocconcini di pollo al forno
		Piselli e carote all'olio	Ratatouille di verdure	Carote e patate al vapore	Carote julienne
4 SETTIMANA	PRIMI	PASTA ALL'OLIO (SC)	PIZZA AL POMODORO	Cellentani al ragu di verdure	Crema di ceci
	SECONDI	Bocconcini di tacchino con zucchine	Prosciutto cotto*	FRITTATA SEMPLICE	Straccetti di vitello alla pizzaiola
	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

* 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 Elior l'attivazione di una dieta speciale"



Giornata vegetariana



Piatto tipico piemontese



Pizza o focaccia



MENU PRIMAVERILE

CLASSI III - IV - V delle SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO
DIETA GENERALE NO LEGUMI NO FAVE

1 SETTIMANA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRIMI	PASTA ALL'OLIO (SC)	Risotto alle zucchini	Farfalle al pesto	Riso all'olio 	Gnocchi al pomodoro
SECONDI	Frittatina con spinaci	Scaloppina di pollo	Burger di merluzzo patate e olive	Brasato di manzo	Primo sale
CONTORNI	Insalata mista	Carote al forno	Pomodori in insalata	Patate al prezzemolo	Insalata verde e carote julienne
	Zucchini all'olio	Insalata verde e pomodori	Spinaci all'olio	Purea di Carote	
	Frutta di stagione	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	Risotto agli asparagi
SECONDI	Tonno* all'olio 	Hamburger di tacchino	Frittatina con zucchini 	Mozzarella	Straccetti di vitello alle olive
CONTORNI	Insalata verde	Zucchini al forno	Carote all'olio	Biete all'olio	Pomodori in insalata
	Broccoli al vapore	Insalata verde e carote	Finocchi julienne	Patate e peperoni	Melanzane funghetto
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

3 SETTIMANA

PRIMI	Rigatoni al ragù	Pennette rigate al pomodoro e basilico	Vellutata di zucchini con farro	Fusilli ai broccoli	PASTA ALL'OLIO (SC)
SECONDI	Ricotta*	FRITTATA SEMPLICE	Lonza al forno	Merluzzo olio e limone	Bocconcini di pollo al forno
CONTORNI	Insalata mista	Ratatouille di verdure	Patate agli aromi	Pomodori in insalata	Carote julienne
			Carote e patate al vapore	Cavolfiore gratinato	Broccoli al vapore
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

4 SETTIMANA

PRIMI	Pennette INTEGRALI in salsa aurora	Pizza Margherita 	Cellentani all'olio (SC)	Riso all'olio (SC)	RISO ALL'OLIO (SC)
SECONDI	Bocconcini di tacchino con zucchini	Prosciutto cotto*	TONNO ALL'OLIO	Straccetti di vitello alla pizzaiola	Platessa olio e limone
CONTORNI	Zucchini all'olio	Insalata verde e carote julienne	Insalata verde 	Patate al forno	Spinaci all'olio
	Pomodori in insalata		Carote all'olio	Ratatouille di Verdure	Insalata verde e finocchi
	Frutta di stagione	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 Elicor l'attivazione di una dieta speciale"



Giornata vegetariana



Piatto tipico piemontese



Pizza o focaccia



MENU PRIMAVERILE

CLASSI III - IV - V delle SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO
DIETA GENERALE - NO POMODORO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRIMI	Rigatoni prosciutto e piselli	Risotto alle zucchini	Farfalle al pesto	Riso all'olio (SC)	GNOCCHI ALL'OLIO (SC)
SECONDI	Frittatina con spinaci	Scaloppina di pollo	Burger di merluzzo patate e olive	Brasato di manzo	Primo sale
CONTORNI	ZUCCHINE ALL'OLIO Frutta di stagione	Carote al forno Frutta di stagione	Spinaci all'olio Frutta di stagione	Patate al prezzemolo Purea di Carote Frutta di stagione 	Fagiolini all'olio Insalata verde e carote julienne Frutta di stagione
PRIMI	Focaccia al rosmarino	Pennette INTEGRALI all'olio (SC)	Agnolotti al burro e salvia	Crema di cavolfiore e zafferano	Risotto agli asparagi
SECONDI	Tonno* all'olio 	Hamburger di tacchino	Frittatina con zucchini	Mozzarella	Straccetti di vitello alle olive
CONTORNI	Insalata verde Broccoli al vapore Frutta di stagione	Zucchini 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	Melanzane funghetto Frutta di stagione
PRIMI	RIGATONI ALL'OLIO (SC)	PENNE RIGATE ALL'OLIO (SC)	Vellutata di zucchini con farro	Fusilli ai broccoli	PASTA ALL'OLIO (SC)
SECONDI	Ricotta*	Burger di piselli patate e rosmarino	Lonza al forno	Merluzzo olio e limone	Bocconcini di pollo al forno
CONTORNI	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	Cavolfiore gratinato Frutta di stagione	Carote julienne Broccoli al vapore Frutta di stagione
PRIMI	Pennette INTEGRALI all'olio (SC)	FOCACCIA	Cellentani all'olio (SC)	Crema di ceci	RISO ALL'OLIO (SC)
SECONDI	Bocconcini di tacchino con zucchini	Prosciutto cotto* 	Torta rustica con spinaci	TONNO ALL'OLIO	Platessa olio e limone
CONTORNI	Zucchini all'olio 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	Spinaci all'olio Insalata verde e finocchi 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"



Giornata vegetariana



Piatto tipico piemontese



Pizza o focaccia



MENU PRIMAVERILE

CLASSI III - IV - V delle SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO
DIETA GENERALE - NO SUINO E BOVINO

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

* 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 Elicor l'attivazione di una dieta speciale"



Giornata vegetariana



Piatto tipico piemontese



Pizza o focaccia



MENU PRIMAVERILE

CLASSI III - IV - V delle SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO

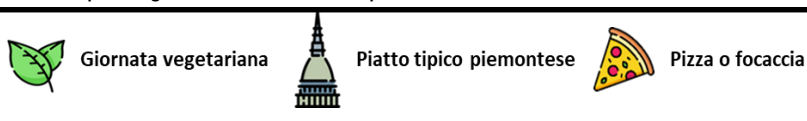
DIETA GENERALE NO SUINO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 SETTIMANA	PRIMI Pasta all'olio (SC)	Risotto alle zucchine	Farfalle al pesto	Crema di verdure	Gnocchi al pomodoro
2 SETTIMANA	SECONDI Frittatina con spinaci	Scaloppina di pollo	Burger di merluzzo patate e olive	Brasato di manzo	Primo sale
3 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 prezzemolo Purea di Carote Frutta di stagione	Fagiolini all'olio Insalata verde e carote julienne Frutta di stagione
4 SETTIMANA	PRIMI Focaccia al rosmarino	Pennette INTEGRALI alla norma	Agnolotti al burro e salvia	Crema di cavolfiore e zafferano	Risotto agli asparagi
5 SETTIMANA	SECONDI Tonno* all'olio	Hamburger di tacchino	Frittatina con zucchini	Mozzarella	Straccetti di vitello con olive
6 SETTIMANA	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	Pomodori in insalata Melanzane funghetto Frutta di stagione
7 SETTIMANA	PRIMI Rigatoni al ragù	Penne rigate al pomodoro e basilico	Vellutata di zucchini con farro	Fusilli ai broccoli	Pasta all'olio (SC)
8 SETTIMANA	SECONDI Ricotta*	Burger di piselli patate e rosmarino	TONNO ALL'OLIO	Merluzzo olio e limone	Bocconcini di pollo al forno
9 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	Carote julienne Broccoli al vapore Frutta di stagione
10 SETTIMANA	PRIMI Pennette INTEGRALI in salsa aurora	Pizza margherita	Cellentani al ragu di verdure	Crema di ceci	Risotto all'ortolana
11 SETTIMANA	SECONDI Scaloppine di tacchino	FORMAGGIO FRESCO	Torta rustica con spinaci	Straccetti di vitello alla pizzaiola	Platessa olio e limone
12 SETTIMANA	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	Spinaci all'olio Insalata verde e finocchi 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 Elicor l'attivazione di una dieta speciale"





MENU PRIMAVERILE

CLASSI III - IV - V delle SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI CASALE MONFERRATO

DIETA GENERALE VEGETARIANA

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 SETTIMANA	PRIMI	Pasta all'olio (SC)	Risotto alle zucchine	Farfalle al pesto	Crema di verdure	Gnocchi al pomodoro
	SECONDI	Frittatina con spinaci	LEGUMI ALL'OLIO	BURGER DI LEGUMI, PATATE E OLIVE	FRITTATA SEMPLICE	Primo sale
	CONTORNI	Insalata mista	Carote al forno	Pomodori in insalata	Patate al prezzemolo	Fagiolini all'olio
		Zucchine all'olio	Insalata verde e pomodori	Spinaci all'olio	Purea di Carote	Insalata verde e carote julienne
		Frutta di stagione	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	Risotto agli asparagi
	SECONDI	FRITTATA SEMPLICE	LEGUMI ALL'OLIO	Frittatina con zucchine	Mozzarella	LEGUMI ALL'OLIO
	CONTORNI	Insalata verde	Zucchine al forno	Carote all'olio	Biete all'olio	Pomodori in insalata
		Broccoli al vapore	Insalata verde e carote	Finocchi julienne	Patate e peperoni	Melanzane funghetto
		Frutta di stagione	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	Pasta all'olio (SC)
	SECONDI	Ricotta*	Burger di piselli patate e rosmarino	LEGUMI ALL'OLIO	FORMAGGIO FRESCO	FRITTATA SEMPLICE
	CONTORNI	Insalata mista	Fagiolini all'olio	Patate agli aromi	Pomodori in insalata	Carote julienne
		Piselli e carote all'olio	Ratatouille di verdure	Carote e patate al vapore	Cavolfiore gratinato	Broccoli al vapore
		Frutta di stagione 	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	Risotto all'ortolana
	SECONDI	BURGER DI LEGUMI	FORMAGGIO FRESCO	Torta rustica con spinaci	LEGUMI ALL'OLIO	FRITTATA SEMPLICE
	CONTORNI	Zucchine all'olio	Fagiolini in insalata	Insalata verde 	Patate al forno	Spinaci all'olio
		Pomodori in insalata	Insalata verde e carote julienne	Carote all'olio	Ratatouille di Verdure	Insalata verde e finocchi
		Frutta di stagione	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 Elio l'attivazione di una dieta speciale"

