



Menu primavera-estate – Liceo Salesiano Valsalice

1° settimana

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|--|---|---|---|
| PRIMI PIATTI Pasta con melanzane e salsiccia Minestrone di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Risotto agli asparagi Crema di legumi Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Pasta al ragù di verdure (rosso) Vellutata di patate e piselli Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Pasta al salmone Crema di zucchine Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Pasta al tonno Passato di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro |
| SECONDI PIATTI Frittatina di zucchine Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Involtini di lonza prosciutto e formaggio Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Scaloppine di pollo al limone Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Polpettine di legumi Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Cotoletta di merluzzo Affettati/Formaggi Misti |
| CONTORNI Fagiolini* all'olio Insalata verde | CONTORNI Spinaci* alla parmigiana Insalata mista | CONTORNI Insalata di pomodori Insalata verde | CONTORNI Carote* all'olio Insalata verde e carote | CONTORNI Patate* olio e prezzemolo Insalata mista |
| FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione | FRUTTA E DESSERT Yogurt alla frutta | FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione | FRUTTA E DESSERT Torta allo yogurt | FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione |

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Marzo 2022

Si informano gli utenti che I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, 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/Vostro interlocutore-referente aziendale.





Menu primavera-estate – Liceo Salesiano Valsalice

2° settimana

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|--|--|---|--|
| PRIMI PIATTI Pasta al ragù bianco Crema di zucchine Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Pasta all'amatriciana Vellutata di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Insalata di riso* Crema di carote Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Pasta al ragù vegetale Vellutata di finocchi Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Risotto alla Milanese Passato di ceci Pasta/riso in bianco/ al pomodoro |
| SECONDI PIATTI Spezzatino di tacchino Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Mozzarella dorata Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Nuggets di pollo* Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Arrosto di lonza agli agrumi Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Bastoncini di merluzzo* Affettati/Formaggi Misti |
| CONTORNI Carotine* brasate Insalata mista | CONTORNI Spinaci* all'olio Insalata verde | CONTORNI Fagiolini* all'olio Insalata mista | CONTORNI Insalata di pomodori Insalata verde | CONTORNI Bietolina* ripassata Insalata mista |
| FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione | FRUTTA E DESSERT Budino alla vaniglia | FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione | FRUTTA E DESSERT Mousse di frutta | FRUTTA E DESSERT Gelato |

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Marzo 2022

Si informano gli utenti che I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, 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/Vostro interlocutore-referente aziendale.





Menu primavera-estate – Liceo Salesiano Valsalice

3° settimana

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--|---|--|---|---|
| PRIMI PIATTI Pasta alla norma Minestrone di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Raviolini burro e salvia Zuppa di lenticchie Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Riso al ragù di verdure Vellutata di zucchini Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Pasta prosciutto e piselli Passato di legumi Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Pasta al pesto Crema di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro |
| SECONDI PIATTI Frittatina di spinaci Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Salsiccia al forno Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Cotoletta di pollo impanata Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Torta rustica con patate bacon e rosmarino Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Merluzzo* alla mugnaia Affettati/Formaggi Misti |
| CONTORNI Insalata di pomodori Insalata verde | CONTORNI Patate arrosto Insalata mista | CONTORNI Insalata di pomodori Insalata verde e carote | CONTORNI Spinaci* all'olio Insalata mista | CONTORNI Fagiolini* all'olio Insalata verde |
| FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione | FRUTTA E DESSERT Yogurt alla frutta | FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione | FRUTTA E DESSERT Torta alle carote | FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione |

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Marzo 2022

Si informano gli utenti che I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, 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/Vostro interlocutore-referente aziendale.





Menu primavera-estate – Liceo Salesiano Valsalice

4° settimana

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--|--|---|--|---|
| PRIMI PIATTI Gnocchi di patate ai 4 formaggi Crema di finocchi Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Insalata di riso* Zuppa di patate e piselli Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Pasta al pesto Passato di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Pasta all'amatriciana Crema di carote Pasta/riso in bianco/ al pomodoro | PRIMI PIATTI Pasta pomodoro e ricotta Crema di legumi Pasta/riso in bianco/ al pomodoro |
| SECONDI PIATTI Coscia di pollo agli aromi Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Arista ripiena con cotto e formaggio Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Hamburger di manzo* Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Cotoletta di suino Affettati/Formaggi Misti | SECONDI PIATTI Polpettine di merluzzo e olive Affettati/Formaggi Misti |
| CONTORNI Fagiolini* all'olio Insalata verde | CONTORNI Carote* saltate Insalata verde e carote | CONTORNI Bietolina* all'olio profumato Insalata mista | CONTORNI Piselli* all'olio Insalata verde | CONTORNI Insalata di pomodori Insalata mista |
| FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione | FRUTTA E DESSERT Budino alla vaniglia | FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione | FRUTTA E DESSERT Mousse di frutta | FRUTTA E DESSERT Gelato |

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Marzo 2022

Si informano gli utenti che I prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, 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/Vostro interlocutore-referente aziendale.

