



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 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/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Involtini di lonza prosciutto e formaggio Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Scaloppine di pollo al limone Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Polpette di legumi Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Cotoletta di merluzzo Affettati/Formaggio 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 Gelato	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Aprile 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 e funghi 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/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Mozzarella dorata Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Nuggets di pollo* Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Arrosto di lonza agli agrumi Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Bastoncini di merluzzo* Affettati/Formaggio 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 Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Aprile 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/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Salsiccia al forno Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Scaloppina di pollo al limone Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Torta rustica con patate bacon e rosmarino Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Merluzzo* alla mugnaia Affettati/Formaggio 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 Gelato	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Aprile 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/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Arista ripiena con cotto e formaggio Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Hamburger di manzo* Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Scaloppina di pollo al limone Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Polpettine di merluzzo e olive Affettati/Formaggio 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 Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Aprile 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.

