



Menu autunno-inverno – Liceo Salesiano Valsalice

1° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI PIATTI Pasta al ragù di carne Minestrone di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Risotto alla zucca* Crema di lenticchie Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta al pomodoro e olive Vellutata di patate e piselli Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Risotto alla milanese Passato di zucchini* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Orzotto alle verdure Passato di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro
SECONDI PIATTI Frittata di spinaci Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Scaloppine di pollo al limone Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Spezzatino di manzo Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Pollo arrosto Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Filetto di merluzzo alla vicentina Affettati/Formaggio Misti
CONTORNI Cavolfiori* gratinati Insalata verde	CONTORNI Zucchine* alla parmigiana Insalata mista	CONTORNI Patate al forno Insalata verde	CONTORNI Fagiolini* all'olio Insalata verde e carote	CONTORNI Spinaci* alla parmigiana 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 della nonna	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Ottobre 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 autunno-inverno – Liceo Salesiano Valsalice

2° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI PIATTI Risotto scamorza e trevisana Crema di zucca* e porri Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta al ragù di verdure Vellutata di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Lasagne al ragù Crema di carote* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Polenta Crema di cavolfiore e zafferano Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta al pesto di piselli Passato di ceci Pasta/riso in bianco/ al pomodoro
SECONDI PIATTI Arrosto di tacchino* alla contadina Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Frittata con zucchine Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Nuggets di pollo* Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Hamburger di bovino Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Cotoletta di merluzzo* Affettati/Formaggio Misti
CONTORNI Carotine* brasate Insalata mista	CONTORNI Finocchi gratinati Insalata verde	CONTORNI Broccoli* gratinati Insalata mista	CONTORNI Spinaci* all'olio Insalata verde	CONTORNI Fagiolini* all'olio 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. Ottobre 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 autunno-inverno – Liceo Salesiano Valsalice

3° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p>PRIMI PIATTI Pasta al sugo di verdure* Minestrone di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Raviolini burro e salvia Crema di lenticchie Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Riso alla boscaiola Vellutata di spinaci* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Pasta panna e prosciutto Passato di legumi Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Risotto al pomodoro Crema di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>
<p>SECONDI PIATTI Spezzatino di manzo Affettati/Formaggio Misti</p>	<p>SECONDI PIATTI Frittata con spinaci Affettati/Formaggio Misti</p>	<p>SECONDI PIATTI Burger di piselli, patate e rosmarino Affettati/Formaggio Misti</p>	<p>SECONDI PIATTI Nuggets di pollo Affettati/Formaggio Misti</p>	<p>SECONDI PIATTI Merluzzo* gratinato Affettati/Formaggio Misti</p>
<p>CONTORNI Piselli* brasati Insalata verde</p>	<p>CONTORNI Cavolfiori* all'olio Insalata mista</p>	<p>CONTORNI Carote* brasate Insalata verde e carote</p>	<p>CONTORNI Bietolina* all'olio Insalata mista</p>	<p>CONTORNI Purea di patate Insalata verde</p>
<p>FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione</p>	<p>FRUTTA E DESSERT Yogurt alla frutta</p>	<p>FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione</p>	<p>FRUTTA E DESSERT Torta della nonna</p>	<p>FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione</p>

• Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Ottobre 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 autunno-inverno – Liceo Salesiano Valsalice

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI PIATTI Risotto alla milanese Vellutata di broccoli* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Gnocchi di patate ai formaggi Crema 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 Lasagne alla bolognese Crema di carote Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta al tonno Crema di lenticchie Pasta/riso in bianco/ al pomodoro
SECONDI PIATTI Frittata speck e zucchine Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Pollo al forno Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Hamburger di manzo Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Merluzzo* al limone Affettati/Formaggio Misti	SECONDI PIATTI Arrosto di tacchino al latte Affettati/Formaggio Misti
CONTORNI Fagiolini* all'olio Insalata verde	CONTORNI Carote* saltate Insalata verde e carote	CONTORNI Bietolina* all'olio profumato Insalata mista	CONTORNI Carote saltate Insalata verde	CONTORNI Purea di patate 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. Ottobre 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.

