



Menu primavera-estate – Liceo Salesiano Valsalice

1° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI PIATTI Pasta prosciutto cotto e piselli Minestrone di verdura Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Risotto alle zucchine Vellutata di patate Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta al pesto Zuppa di ceci Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta al ragù di carne Crema di zucchine Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Raviolini di magro burro e salvia Passato di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro
SECONDI PIATTI Hamburger di bovino pomodoro e origano Prosciutto cotto Formaggio spalmabile	SECONDI PIATTI Scaloppine di pollo al limone Bresaola Emmenthal	SECONDI PIATTI Rolata di tacchino Salame Mozzarella	SECONDI PIATTI Burger di spinaci Mortadella Edamer	SECONDI PIATTI Platessa olio e limone Prosciutto crudo Ricotta
CONTORNI Fagiolini Insalata verde	CONTORNI Carote Insalata di pomodori	CONTORNI Zucchine Insalata mista	CONTORNI Caponata Carote julienne	CONTORNI Melanzane al funghetto Insalata verde
FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Yogurt	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT TORTA	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. 12 Aprile 2023

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 pomodoro e olive Vellutata di piselli Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta alla norma Passato di verdure Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Orzotto alle verdure Crema di carote Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta pomodoro e ricotta Passato di ceci Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Risotto agli asparagi Crema di zucchini Pasta/riso in bianco/ al pomodoro
SECONDI PIATTI Merluzzo alla livornese Prosciutto cotto Formaggio spalmabile	SECONDI PIATTI Hamburger di tacchino Bresaola Emmenthal	SECONDI PIATTI Frittata di zucchini Salame Mozzarella	SECONDI PIATTI Cosce di pollo arrosto Mortadella Edamer	SECONDI PIATTI Crescenza Prosciutto crudo Ricotta
CONTORNI Bieta Insalata verde	CONTORNI Zucchini Insalata di pomodori	CONTORNI Carote Insalata mista	CONTORNI Broccoli Carote julienne	CONTORNI Melanzane al funghetto Insalata verde
FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Budino	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT TORTA	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. 12 Aprile 2023

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
<p>PRIMI PIATTI Raviolini di carne pomodoro e basilico Vellutata di piselli Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Pasta pomodoro e zucchini Zuppa di ceci Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Pasta tonno e prezzemolo Vellutata di patate Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Gnocchi al pomodoro Crema di zucchini Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Pasta al pesto Crema di carote Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>
<p>SECONDI PIATTI Gateau di patate e prosciutto Prosciutto cotto Formaggio spalmabile</p>	<p>SECONDI PIATTI Polpette di bovino in umido Bresaola Emmenthal</p>	<p>SECONDI PIATTI Cotoletta di pollo alla Milanese Salame Mozzarella</p>	<p>SECONDI PIATTI Filetto di platessa al verde Mortadella Edamer</p>	<p>SECONDI PIATTI Caprese Prosciutto crudo Ricotta</p>
<p>CONTORNI Spinaci Insalata verde</p>	<p>CONTORNI Carote Insalata di pomodori</p>	<p>CONTORNI Zucchine Insalata mista</p>	<p>CONTORNI Caponata di verdure Carote julienne</p>	<p>CONTORNI Melanzane al funghetto Insalata verde</p>
<p>FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione</p>	<p>FRUTTA E DESSERT Gelato</p>	<p>FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione</p>	<p>FRUTTA E DESSERT TORTA</p>	<p>FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione</p>

• Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. 12 Aprile 2023

• 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
<p>PRIMI PIATTI Pasta pomodoro e ricotta Crema di carote Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Risotto alla milanese Vellutata di cavolfiori Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Pasta al ragù di verdure Passato di verdure Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Pasta pomodoro e pesto Crema di zucchine Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Spaghetti tonno e capperi Crema di ceci Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>
<p>SECONDI PIATTI Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Prosciutto cotto Formaggio spalmabile</p>	<p>SECONDI PIATTI Caprese Bresaola Emmenthal</p>	<p>SECONDI PIATTI Torta rustica con spinaci Salame Mozzarella</p>	<p>SECONDI PIATTI Nuggets di pollo Mortadella Edamer</p>	<p>SECONDI PIATTI Merluzzo olio limone e prezzemolo Prosciutto crudo Ricotta</p>
<p>CONTORNI Zucchine Insalata verde</p>	<p>CONTORNI Fagiolini Insalata di pomodori</p>	<p>CONTORNI Carote Insalata mista</p>	<p>CONTORNI Insalata di patate Carote julienne</p>	<p>CONTORNI Melanzane Insalata verde</p>
<p>FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione</p>	<p>FRUTTA E DESSERT Budino</p>	<p>FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione</p>	<p>FRUTTA E DESSERT TORTA</p>	<p>FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione</p>

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. 12 Aprile 2023

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.

