



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 Pasta al pesto Crema di lenticchie Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Polenta concia Zuppa di patate* e piselli* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Risotto alla milanese Crema di zucchine* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta pomodoro e ricotta Passato di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro
SECONDI PIATTI Frittata latte e formaggio Affettati/Formaggi misti	SECONDI PIATTI Castellane Affettati/Formaggi misti	SECONDI PIATTI Spezzatino di manzo Affettati/Formaggi misti	SECONDI PIATTI Scaloppine di pollo al limone Affettati/Formaggi misti	SECONDI PIATTI Merluzzo* alla vicentina Affettati/Formaggi misti
CONTORNI Cavolfiori* Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Zucchine* Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Fagiolini* Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Patate* al forno Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Spinaci* Insalata verde/mista/con carote
FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Torta*	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Ottobre 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 autunno-inverno – Liceo Salesiano Valsalice

2° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI PIATTI Risotto ai funghi* Zuppa di patate* e piselli* 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 alla Bolognese* Crema di carote* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta alla gricia Vellutata di cavolfiori* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta al pesto Passato di ceci Pasta/riso in bianco/ al pomodoro
SECONDI PIATTI Bocconcini di pollo alla Contadina* Affettati/Formaggi Misti	SECONDI PIATTI Frittata con zucchine* Affettati/Formaggi Misti	SECONDI PIATTI Pollo al forno Affettati/Formaggi Misti	SECONDI PIATTI Salsiccia in umido Affettati/Formaggi Misti	SECONDI PIATTI Merluzzo* gratinato Affettati/Formaggi Misti
CONTORNI Purè di patate Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Finocchi* gratinati al formaggio Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Mix di verdure* Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Piselli* Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Bietoline* Insalata verde/mista/con carote
FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Ottobre 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 autunno-inverno – Liceo Salesiano Valsalice

3° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI PIATTI Polenta concia Crema di lenticchie Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Raviolini burro e salvia Minestrone di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta pomodoro e olive Vellutata di spinaci* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta al pesto Crema di cannellini Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Risotto al pomodoro Crema di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro
SECONDI PIATTI Spezzatino di manzo Affettati/Formaggi Misti	SECONDI PIATTI Frittata con ricotta e spinaci* Affettati/Formaggi Misti	SECONDI PIATTI Nasello* gratinato alle olive Affettati/Formaggi Misti	SECONDI PIATTI Nuggets di pollo* Affettati/Formaggi Misti	SECONDI PIATTI Scaloppina di pollo al limone Affettati/Formaggi Misti
CONTORNI Carote* Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Purè di patate Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Fagiolini* Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Patate* al forno Insalata verde/mista/con carote	CONTORNI Spinaci* Insalata verde/mista/con carote
FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT Torta*	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Ottobre 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 autunno-inverno – Liceo Salesiano Valsalice

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<p>PRIMI PIATTI Risotto alla milanese Vellutata di broccoli* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Gnocchi* di patate al pomodoro Crema di patate* e piselli* 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 Lasagne alla Bolognese* Crema di carote* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>	<p>PRIMI PIATTI Pasta all'amatriciana Crema di lenticchie Pasta/riso in bianco/ al pomodoro</p>
<p>SECONDI PIATTI Frittata di zucchine e patate Affettati/Formaggi Misti</p>	<p>SECONDI PIATTI Rollè di tacchino speck e formaggio Affettati/Formaggi Misti</p>	<p>SECONDI PIATTI Bastoncini di merluzzo* Affettati/Formaggi Misti</p>	<p>SECONDI PIATTI Fusi di pollo al rosmarino Affettati/Formaggi Misti</p>	<p>SECONDI PIATTI Arrosto di tacchino al latte Affettati/Formaggi Misti</p>
<p>CONTORNI Carote* Insalata verde/mista/con carote</p>	<p>CONTORNI Finocchi* gratinate al formaggio Insalata verde/mista/con carote</p>	<p>CONTORNI Mix di verdure* Insalata verde/mista/con carote</p>	<p>CONTORNI Spinaci* Insalata verde/mista/con carote</p>	<p>CONTORNI Purè di patate Insalata verde/mista/con carote</p>
<p>FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione</p>	<p>FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione</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. Ottobre 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.

