



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 Spaghetti al tonno Passato di verdure* Pasta/riso in bianco/ al pomodoro
SECONDI PIATTI Hamburger di bovino al pomodoro e origano Prosciutto cotto Formaggio spalmabile	SECONDI PIATTI Scaloppine di pollo al limone Bresaola Emmenthal	SECONDI PIATTI Filetto di merluzzo alla mugnaia Salame Mozzarella	SECONDI PIATTI Brasato di manzo Mortadella Edamer	SECONDI PIATTI Frittata con spinaci 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 gelato	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT TORTA	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Aprile 2024

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

PRIMI PIATTI

Pasta pomodoro e olive
Vellutata di piselli
Pasta/riso in bianco/ al pomodoro

MARTEDÌ

PRIMI PIATTI

Pasta alla norma
Passato di verdure
Pasta/riso in bianco/ al pomodoro

MERCOLEDÌ

PRIMI PIATTI

Orzotto alle verdure
Crema di carote
Pasta/riso in bianco/ al pomodoro

GIOVEDÌ

PRIMI PIATTI

Raviolini pomodoro e ricotta
Passato di ceci
Pasta/riso in bianco/ al pomodoro

VENERDÌ

PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi
Crema di zucchine
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 zucchine
Salame
Mozzarella

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo arrosto
Mortadella
Edamer

SECONDI PIATTI

Polpette in umido
Prosciutto crudo
Ricotta

CONTORNI

Bieta
Insalata verde

CONTORNI

Zucchine
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

gelato

FRUTTA E DESSERT

Frutta fresca di stagione

FRUTTA E DESSERT

TORTA

FRUTTA E DESSERT

Frutta fresca di stagione

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Aprile 2024

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.



elior 



Menu primavera-estate – Liceo Salesiano Valsalice

3° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI PIATTI Tagliatelle pomodoro e basilico Vellutata di piselli Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta pomodoro e zucchine Zuppa di ceci Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta tonno e prezzemolo Vellutata di patate Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Insalata di pasta Crema di zucchine Pasta/riso in bianco/ al pomodoro	PRIMI PIATTI Pasta al pesto Crema di carote Pasta/riso in bianco/ al pomodoro
SECONDI PIATTI Petto di pollo olio e salvia Prosciutto cotto Formaggio spalmabile	SECONDI PIATTI Straccetti di vitellone in umido Bresaola Emmenthal	SECONDI PIATTI Salsiccia in umido Salame Mozzarella	SECONDI PIATTI Filetto di merluzzo al verde Mortadella Edamer	SECONDI PIATTI Cotoletta di pollo alla Milanese Prosciutto crudo Ricotta
CONTORNI Spinaci Insalata verde	CONTORNI Carote Insalata di pomodori	CONTORNI Zucchine Insalata mista	CONTORNI Caponata di verdure Carote julienne	CONTORNI Melanzane al funghetto Insalata verde
FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT gelato	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione	FRUTTA E DESSERT TORTA	FRUTTA E DESSERT Frutta fresca di stagione

• Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Aprile 2024

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

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Aprile 2024

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

