



Comune di
PESCHIERA DEL GARDA
P.le Betteloni, 3 - 37019 Peschiera del Garda

Menu: Primavera/Estate 2021 **Pranzo** PORTO VECCHIO



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1^a	Pasta al ragù bovino Insalata mista Cetrioli Pane Mousse di frutta	Pasta al pomodoro Scaloppine di pollo Pomodori Pane Frutta fresca	Panino al formaggio Panino al prosciutto Panino con soppressa Mousse di frutta Frutta fresca	Risotto con *zucchine Crocchette di *platessa e *merluzzo Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Crema di legumi con riso Uova sode Fagiolini* al forno Pane Frutta fresca
2^a	Cotoletta di pollo Patate al forno con rosmarino Insalata Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di *pesce Pomodori Carote* al vapore Pane Mousse di frutta	Panino al formaggio Panino al prosciutto di tacchino Budino Frutta fresca	Pasticcio* pomodoro e mozzarella Insalata mista Pomodori Pane Frutta fresca	Insalata di riso Frittata al forno Cappuccio julienne Pane Frutta fresca
3^a	Passato di verdura* con crostini Hamburger* di carne bovina Fagiolini* al forno Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Crocchette di *platessa e *merluzzo Insalata Pane Frutta fresca	Panino al formaggio Panino al prosciutto Panino con mortadella Plum cake Frutta fresca	Polpettine di carni bianche* Purè di patate Carote* al vapore Yogurt alla frutta	Pizza Margherita Cetrioli Insalata Pane Frutta fresca
4^a	Filetto di platessa* a cotoletta Patate al forno con rosmarino Insalata Pane Frutta fresca	Insalata di pasta pomodoro mozzarella e basilico Insalata Cappuccio julienne Pane Frutta fresca	Panino al formaggio Panino al prosciutto crudo Panino al prosciutto Budino Frutta fresca	Pasta al pomodoro Prosciutto Fagiolini* al vapore Pane Yogurt alla frutta	Ravioli di magro al burro e salvia Polpette di *legumi Carote julienne Pane Frutta fresca

SCUOLA PRIMARIA "D. ALIGHIERI"

COMUNE DI PESCHIERA DEL GARDA

Mercoledì insieme al cestino verrà distribuita una bottiglia d'acqua naturale da 500 ml. Dove presenti due tipologie di affettati verranno proposte uno alla volta a settimane alterne. Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). *Materia prima congelata e/o surgelata all'origine