



# Menu primavera-estate – LICEO SALESIANO VALSALICE 1° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta gamberetti* e zucchine Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Insalata di riso Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta panna e salmone Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta al ragù di salsiccia Riso in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta al tonno Pasta in bianco/ al pomodoro
<b>SECONDI PIATTI</b> Coscia di Pollo al limone Affettati/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Salsiccia un umido Affettati/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Sformato di patate e speck Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Cotoletta di pollo Affettati/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Nuggets* di pesce Affettati/Formaggi Misti
<b>CONTORNI</b> Patate* al forno Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Fagiolini * al pomodoro Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Caponata di verdure Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Carote* all'olio Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Zucchine all'olio Insalata mista
<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Budino della casa	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Torta della casa	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Gelato

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Luglio 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	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>PRIMI PIATTI</b> Linguine pesto fagiolini e patate Riso in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Gnocchi* pomodoro e basilico Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta in bianco /pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta aglio olio e peperoncino Riso in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Insalata di pasta Pasta in bianco/ al pomodoro
<b>SECONDI PIATTI</b> Polpette di vitello* Affettati/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Spiedini al forno Alternativa fredda del girono/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> <b>PIATTO UNICO</b> cous cous con pollo al curry con verdurine e piselli* Bresaola /formaggio	<b>SECONDI PIATTI</b> Arista al forno Alternativa fredda del giorno/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Merluzzo *alla livornese Affettati/Formaggi Misti
<b>CONTORNI</b> Patate* al forno Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Carote* prezzemolate Pomodori e mais	<b>CONTORNI</b> Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Spinaci* saltati Carote julienne	<b>CONTORNI</b> Patate* e fagiolini* Insalata mista
<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Yogurt	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Budino della casa	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Gelato

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Luglio 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 3° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>PRIMI PIATTI</b> Risotto Zucchine e zafferano Pasta in bianco /pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Tortelli di magro al burro e salvia Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta ricotta e pomodoro Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Insaltina di orzo con verdure croccanti Riso in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta al ragù di verdure Pasta in bianco/ al pomodoro
<b>SECONDI PIATTI</b> Hamburger *di tacchino alla pizzaiola Affettati/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Scaloppina di pollo al limone Affettati/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Mozzarella Affettati/Tonno	<b>SECONDI PIATTI</b> Coscia di pollo arrosto Affettati/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Polpette di Tonno Affettati/Formaggi Misti
<b>CONTORNI</b> Patate* al forno Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Spinaci* saltati Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Fagiolini* con pomodoro fresco Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Piselli* brasati Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Insalata di pomodoro e mais Insalata mista
<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Yogurt	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Torta della casa	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Gelato

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Luglio 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
<b>PRIMI PIATTI</b> Penne al ragu di carne Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Insalata di pasta Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Cous cous con pesce* Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta all'amatriciana Pasta in bianco/ al pomodoro	<b>PRIMI PIATTI</b> Pasta in bianco/ al pomodoro
<b>SECONDI PIATTI</b> Formaggio impanato Affettati/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Sovracoscia di pollo al pane profumato Affettati/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Frittata di patate e formaggio Affettati/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> Rollata di tacchino al forno Affettati/Formaggi Misti	<b>SECONDI PIATTI</b> <b>PIATTO UNICO FAST FOOD</b> Panino hamburger O piadina farcita
<b>CONTORNI</b> Bieta erbetta all'olio Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Patate* saltate Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Fagiolini* all'olio Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Carote* al prezzemolo Insalata mista	<b>CONTORNI</b> Patatine* Insalata mista
<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Budino alla vaniglia	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Frutta fresca di stagione	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Yogurt	<b>FRUTTA E DESSERT</b> Gelato

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Agg. Luglio 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.

