



VESCO SRL CON SOCIO UNICO catering & banqueting



01/04/202

MENU' PRIMAVERA dal 1aprile al 31 ottobre

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	GIORNATA BIO Fusilli¹ integrali al pomodoro e basilico Crescenza ⁷ Carote all'olio Frutta	Risotto giallo Filetto di nasello ^{4*} panato ¹ Insalata mista Frutta	Pasta ¹ al pesto di zucchine Fusi di pollo al forno Pomodori in insalata Frutta	Ravioli di magro ^{1,3,7} * Al burro ⁷ e salvia Sformatino ³ ½ ^{pz} bio 100% Fagiolini* all'olio Frutta	GIORNATA BIO Pasta¹ al ragu di legumi Carote julienne Frutta
SECONDA SETTIMANA	Riso in cagnone Lonza al forno Insalata mista Frutta	GIORNATA BIO Crema di ceci e patate con crostini ¹ Ricotta vaccina ⁷ 1/2 pz Zucchine* al forno Frutta	GIORNATA BIO Pizza margherita ^{1,7} Insalata mista Frutta	Risotto alla curcuma Fusi di pollo al forno Carote julienne Frutta	Pasta ¹ al Grana Padano dop ^{3,7} Filetto di platessa* al forno ^{1,4} Pomodori in insalata Frutta
TERZA SETTIMANA	Pasta¹ al pesto Sformatino³ bio 100% agli spinaci Fagiolini* all'olio Frutta	GIORNATA BIO Pasta¹ pomodoro e lenticchie Insalata verde Frutta	Risotto alle verdure Filetto di platessa ⁴ * gratinato al forno ¹ Erbette* al Grana Padano ^{3,7} Frutta	GIORNATA BIO Pizza margherita ^{1,7} Insalata mista Frutta	Fusilli integrali¹ al ragù di verdure Bocconcini di pollo panato¹ Carote julienne Frutta
QUARTA SETTIMANA	Pasta¹ al pomodoro Arrosto di tacchino Fagiolini* al vapore Frutta	GIORNATA BIO Pasta¹ alla Norma Sformatino³ Insalata con cetrioli Frutta	GIORNATA BIO Gnocchi¹ al pesto di spinaci* Formaggio fresco mozzarella ⁷ Insalata mista Frutta	Pasta ¹ al Grana Padano d.o.p. ^{3,7} Bastoncino di nasello ^{4*} al pan gratinato ¹ Zucchine* al forno Frutta	GIORNATA BIO Pasta¹ e fagioli Carote al vapore Frutta

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011):

1. Glutine. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. 2. Crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 8. Frutta a guscio. 9. Sedano. 10. Senape. 11. sesamo. 12. solfiti. 13. Lupini. 14. molluschi

SPECIFICHE

- > GIORNATA BIO: cibo preparato con tutti gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica.
- * Asterisco: prodotto surgelato.
- > Ogni pasto prevede la disponibilità di pane a ridotto contenuto di sale nelle porzioni di 20 g per Asilo nido e la scuola dell'infanzia, 50 g di per la scuola primaria e 70 g per la scuola secondaria di primo grado.
- La frutta fornita al termine del pasto è soggetta a varietà stagionali indicate nei ricettari.