

Scuola Germanica Roma

Menù estivo a.s. 2018 - 2019



Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI' (FITNESS)	GIOVEDI'	VENERDI' (FITNESS)
SETTIMANA 1 (15 - 18.4)	Pasta al pomodoro e basilico Tacchino panato Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione Antipasto di verdure	Lasagna Mozzarella Carote julienne Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Tortino di verdure Piselli all'olio Pane Banana	Pasta alla marinara Sformato di spigola Carote al vapore Pane Gelato Antipasto di verdure	Pasta con crema di zucchine Prosc.cotto Insalata di pomodori Pane Banana
SETTIMANA 2 (vacanze Pasqua)	Pasta con crema di ricotta Frittata semplice Bieta all'olio Pane Frutta di stagione Antipasto di verdure	Passato di verdure con pasta Crocchette di nasello Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pizza al pomodoro Prosc.cotto/Arrosto di tacchino(salume) Insalata di verde Pane Banana	Pasta all'ortolana Spezzatino di vitello al tegame Fagiolini al limone Pane Frutta di stagione	Riso e piselli Caciotta Carote julienne Pane Banana Antipasto di verdure
SETTIMANA 3 (29.4 - 3.5)	Pasta con zucchine Bastoncini di pesce Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al burro e parmigiano Frittata al formaggio Bieta al limone Pane Gelato	Pasta al pomodoro e basilico Tacchino al limone Fagiolini all'olio Pane Banana	Ravioli(ric/spin) al pomodoro Prosc.cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpette di bovino al forno Spinaci al limone Pane Banana
SETTIMANA 4 (6-10.5)	Pizza al pomodoro Arrosto di tacchino(salume)/Prosc.cotto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Antipasto di verdure Pasta aglio e pomodoro Straccetti di vitello al limone Carote al forno Pane Succo di frutta	Pasta con crema di verdure e basilico Sformato di pesce Spinaci al limone Pane Banana	Antipasto di verdure Insalata di riso Crescenza Fagiolini all'agro Pane Frutta di stagione	Pasta al burro e parmigiano Frittata semplice Bieta all'olio Pane Banana

Revisione del 03/04/2019

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione