

Menù primavera-estate 2019

Liceo Carli - SETTIMANA 1

25/03/2019-31/03/2019

22/04/2019- 28/04/2019

20/05/2019- 26/05/2019

17/06/2019-23/06/2019

15/07/2019- 21/07/2019

12/08/2019- 18/08/2019

09/09/2019- 15/09/2019

07/10/2019- 13/10/2019

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a settimana	Pasta al ragù di carne bovina	Piatto unico	Gnocchi al pomodoro e basilico	Riso all'olio/pomodoro	Ricciole ricotta e spinaci*
	Scaloppine di suino ai funghi	Hamburger di manzo	Bocconcini di pollo al limone	Straccetti di tacchino agli aromi	Filetto di merluzzo gratinato*
	Carote all'olio*	Patatine*	Fagiolini all'olio*	Spinaci all'olio*	Patate al forno*
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt
	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
	Piatti fissi (sempre disponibili su richiesta)				
Pasta/riso al pomodoro					
Pasta/riso all'olio					
Fettina di carne					
Formaggio					
Affettato					
Insalatona					

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Si utilizza sale iodato. Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - aprile: carote, finocchio, insalata, radicchio; maggio-agosto: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio; settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio.

Nella settimana verranno fornite, secondo disponibilità, almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione tra: aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banane, ananas.



LICEO
INTERNAZIONALE
PER L'IMPRESA
GUIDO CARLI

Menù primavera-estate 2019

Liceo Carli - SETTIMANA 2

01/04/2019- 07/04/2019

29/04/2019-05/05/2019

27/05/2019- 02/06/2019

24/06/2019- 30/06/2019

22/07/2019- 28/07/2019

19/08/2019- 25/08/2019

16/09/2019-22/09/2019

14/10/2019-20/10/2019



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2 ^a settimana	Pasta al pomodoro e olive	Insalata di riso freddo	Piatto unico	Lasagne estive	Pasta al pesto
	Piadina prosciutto cotto e mozzarella	Cotoletta di pollo	Hamburger di manzo	Lonza al latte	Filetto di platessa gratinato*
	Fagiolini prezzemolati*	Zucchine all'olio*	Patatine*	Carote trifolate	Piselli al pomodoro*
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt
	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
	Piatti fissi (sempre disponibili su richiesta)				
Pasta/riso al pomodoro					
Pasta/riso all'olio					
Fettina di carne					
Formaggio					
Affettato					
Insalatona					

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Si utilizza sale iodato. Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - aprile: carote, finocchio, insalata, radicchio; maggio-agosto: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio; settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio.

Nella settimana verranno fornite, secondo disponibilità, almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione tra: aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banane, ananas.

10/04/2019- 14/04/2019



Menù primavera-estate 2019

Liceo Carli - SETTIMANA 3

00/07/2019 - 17/07/2019

06/05/2019- 12/05/2019

03/06/2019- 09/06/2019

01/07/2019- 07/07/2019

29/07/2019- 04/08/2019

26/08/2019- 01/09/2019

23/09/2019- 29/09/2019

21/10/2019-27/10/2019



3^a settimana

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Spaghetti al pomodoro e basilico	Pizza margherita/alla viennese con wurstel	Riso ai 4 formaggi	Piatto unico	Pasta al tonno
	Petto di pollo alla pizzaiola	Scaloppina di suino al burro e salvia	Cosce di pollo	Hamburger di manzo	Filetto di merluzzo capperi e olive
	Zucchine trifolate*	Spinaci alla parmigiana*	Carote all'olio	Patatine*	Melanzane a funghetto*
	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt
	Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
	Piatti fissi (sempre disponibili su richiesta)				
	Pasta/riso al pomodoro				
	Pasta/riso all'olio				
	Fettina di carne				
	Formaggio				
	Affettato				
	Insalatona				

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Si utilizza sale iodato. Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - aprile: carote, finocchio, insalata, radicchio; maggio-agosto: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio; settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio.

Nella settimana verranno fornite, secondo disponibilità, almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione tra: aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, giugno: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banane, ananas



08/03/2019- 24/03/2019

Menù primavera-estate 2019

Liceo Carli - SETTIMANA 4

15/04/2019- 21/04/2019
13/05/2019- 19/05/2019
10/06/2019- 16/06/2019
08/07/2019- 14/07/2019
05/08/2019- 11/08/2019
02/09/2019-08/09/2019
30/09/2019- 06/10/2019
28/10/2019- 03/11/2019

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

4 settimana

Piatto unico	Insalata di pasta fredda	Riso all'olio/pomodoro	Pasta alla ligure (pomodoro e pesto)	Ravioli di magro*
Hamburger di manzo	Polpette di bovino al pomodoro	Piadina prosciutto crudo e fontina	Bocconcini di pollo al vino	Filetto di merluzzo alla pizzaiola*
Patatine*	Purè di patate*	Fagiolini all'olio*	Carote agli aromi	Finocchi gratinati*
Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista	Insalata mista
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt	Yogurt
Budino	Budino	Budino	Budino	Budino
Piatti fissi (sempre disponibili su richiesta)				
Pasta/riso al pomodoro				
Pasta/riso all'olio				
Fettina di carne				
Formaggio				
Affettato				
Insalatona				

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Si utilizza sale iodato. Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - aprile: carote, finocchio, insalata, radicchio; maggio-agosto: carote, cetriolo, finocchio, insalata, pomodoro, radicchio; settembre: carote, insalata, finocchio, pomodori, radicchio.

Nella settimana verranno fornite, secondo disponibilità, almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione tra: aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banane, ananas.