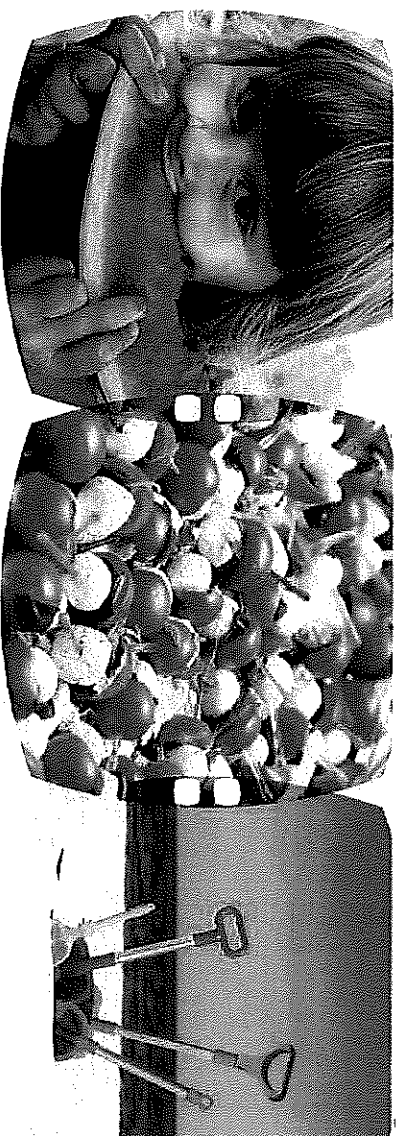


# markas food menu

## ESTIVO



IL RESPECT AREA AFF. GEN.  
(rag. Lara Cola)



### LUNEDÌ

### MERCOLEDÌ

### VENERDÌ

- 1<sup>a</sup> Pasta al pomodoro e tonno  
Hamburger bovino adulto al forno  
Insalata verde  
Pane e Yogurt

- Pasta al pesto  
Asiago  
Pomodori in insalata  
Pane e frutta fresca di stagione

- Pasta al pomodoro e verdure  
Filetto di platessa\* impanato  
Carote julienne  
Pane e frutta fresca di stagione

- 2<sup>a</sup> Pasta al pomodoro e ricotta  
Arosio di tacchino freddo olio e limone  
Patate\* al vapore  
Pane e frutta fresca di stagione

- Pizza margherita  
Prosciutto cotto  
Insalata verde e carote julienne  
Pane e Yogurt

- GIORNATA BIOLOGICA  
Pasta al pesto  
Mozzarella  
Pomodori in insalata  
Pane e frutta fresca di stagione

- 3<sup>a</sup> Pasta al pomodoro e verdure  
Scaloppina di pollo al forno  
Patate\* al forno  
Pane e Yogurt

- GIORNATA BIOLOGICA  
Riso al pomodoro  
Frittata al forno  
Pomodori in insalata  
Pane e frutta fresca di stagione

- Pasta al pomodoro e basilico  
Tonno all'olio  
Insalata verde  
Pane e frutta fresca di stagione

- 4<sup>a</sup> GIORNATA BIOLOGICA  
Pasta all'olio  
Piselli\* in umido  
Carote julienne  
Pane e frutta fresca di stagione

- Tortelli ricotta e spinaci al pomodoro  
Asiago (1/2 porzione)  
Pomodori in insalata  
Pane e Yogurt

- Pizza margherita  
Prosciutto cotto  
Insalata verde e carote julienne  
Pane e frutta fresca di stagione

## SCUOLA SECONDARIA

## COMUNE DI COCCAGLIO

**Viene utilizzato sale iodato per preparazioni e condimenti. Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca.**

**Verranno proposti almeno tre tipi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, banana, kiwi, pesca, albicocca, susina e pera.**

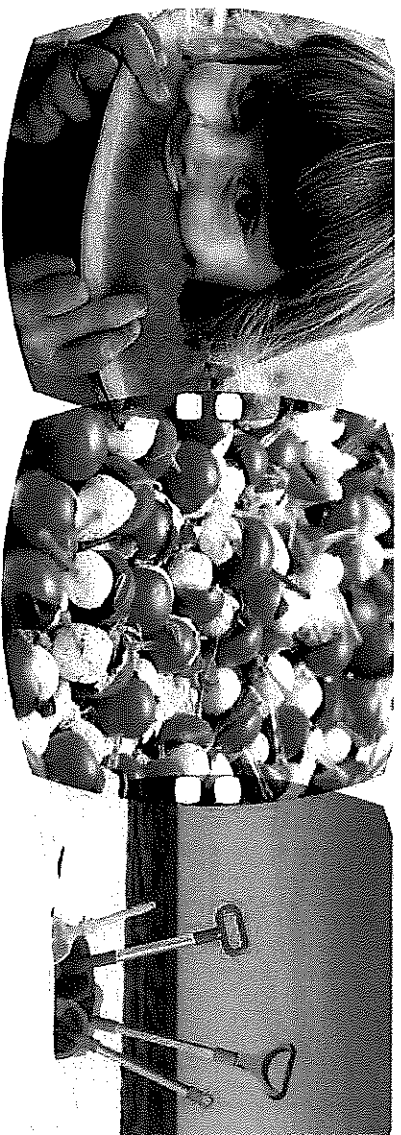
Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e soffiati, Anidride solforosa, Lupini, Molischi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

\* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 18/03/2019 - Validato da: Dott.ssa Tanja Baroni

# markas food menu

ESTIVO



## LUNEDÌ

- 1 Pasta al pomodoro e tonno  
Hamburger bovino adulto al forno  
Piselli\* in umido  
Pane e Yogurt

## MARTEDÌ

- GIORNATA BIOLOGICA
- Riso all'olio
  - Frittata al forno
  - Carote julienne
  - Pane e frutta fresca di stagione

## MERCOLEDÌ

- Passato di verdura\* con crostini
- Scaloppina di pollo al forno
- Purè
- Pane e frutta fresca di stagione

## GIOVEDÌ

- Pasta al pesto
- Asiago
- Pomodori in insalata
- Pane e frutta fresca di stagione

## VENERDÌ

- Pasta al pomodoro e verdure
- Filetto di platessa\* impanato
- Insalata verde
- Pane e frutta fresca di stagione

- 2<sup>a</sup> Pasta al pomodoro e ricotta  
Piselli\* in umido  
Carote julienne  
Pane e Yogurt

- Pastina in brodo vegetale
- Arrostito di tacchino freddo olio e limone
- Patate\* al vapore
- Pane e frutta fresca di stagione

- Pizza margherita
- Prosciutto cotto
- Insalata verde e carote julienne
- Pane e frutta fresca di stagione

- Risotto allo zafferano
- Filetto di platessa\* gratinato
- Fagiolini\* al vapore
- Pane e frutta fresca di stagione

- GIORNATA BIOLOGICA
- Pasta al pesto
  - Mozzarella
  - Pomodori in insalata
  - Pane e frutta fresca di stagione

- 3<sup>a</sup> Passato di verdura\* con crostini  
Scaloppina di pollo al forno  
Patate\* al forno  
Pane e Yogurt

- Pasta agli aromi
- Crescenza
- Carote julienne
- Pane e frutta fresca di stagione

- GIORNATA BIOLOGICA
- Riso al pomodoro
  - Frittata al forno
  - Pomodori in insalata
  - Pane e frutta fresca di stagione

- Pasta all'olio
- Arrostito di maiale
- Piselli\* in umido
- Pane e frutta fresca di stagione

- Pasta al pomodoro e basilico
- Tonno all'olio
- Insalata verde
- Pane e frutta fresca di stagione

- 4<sup>a</sup> GIORNATA BIOLOGICA  
Pasta all'olio  
Piselli\* in umido  
Carote julienne  
Pane e frutta fresca di stagione

- Risotto al grana padano
- Filetto di platessa\* gratinato
- Fagiolini\* al vapore
- Pane e Yogurt

- Pizza margherita
- Prosciutto cotto
- Insalata verde e carote julienne
- Pane e frutta fresca di stagione

- Pastina in brodo vegetale
- Cotoletta di pollo al forno
- Patate\* al vapore
- Pane e frutta fresca di stagione

- Tortelli ricotta e spinaci al pomodoro
- Provolone (1/2 porzione)
- Pomodori in insalata
- Pane e frutta fresca di stagione

## SCUOLA PRIMARIA

## COMUNE DI COCCAGLIO

**Viene utilizzato sale iodato per preparazioni e condimenti. Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca. Verranno proposti almeno tre tipi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, banana, kiwi, pesca, albicocca, susina e pera.**

*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 e soffi, 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 di base congelata e/o surgelata.

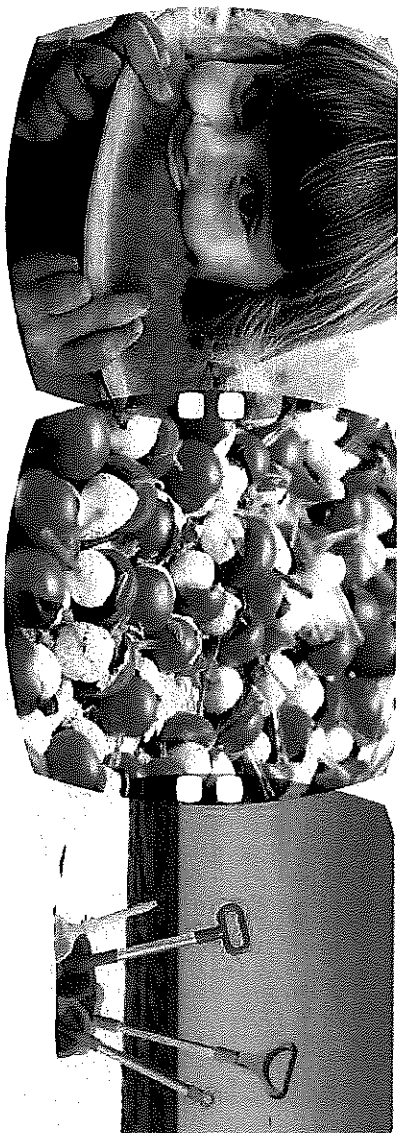
Aggiornato in data 18/03/2019 - Validato da: Dott.ssa Tania Baroni

# markas food menu

ESTIVO



IL RESPONSABILE AREA AFF. GEN.  
(*raa Lara Cola*)



## LUNEDÌ

- 1<sup>a</sup> Pasta al pomodoro e tonno  
Hamburger bovino adulto al forno  
Piselli\* in umido  
Pane e Yogurt

### GIORNATA BIOLOGICA

- Riso all'olio  
Frittata al forno  
Carote julienne  
Pane e frutta fresca di stagione

## MARTEDÌ

- 2<sup>a</sup> Pasta al pomodoro e ricotta  
Piselli\* in umido  
Carote julienne  
Pane e Yogurt

### GIORNATA BIOLOGICA

- Pastina in brodo vegetale  
Arrostito di tacchino freddo olio e limone  
Patate\* al vapore  
Pane e frutta fresca di stagione

## MERCOLEDÌ

- 3<sup>a</sup> Passato di verdura\* con crostini  
Scaloppina di pollo al forno  
Patate\* al forno  
Pane e Yogurt

### GIORNATA BIOLOGICA

- Pasta agli aromi  
Crescenza  
Carote julienne  
Pane e frutta fresca di stagione

## GIOVEDÌ

- 4<sup>a</sup> Pasta all'olio  
Piselli\* in umido  
Carote julienne  
Pane e frutta fresca di stagione

### GIORNATA BIOLOGICA

- Risotto al grana padano  
Filetto di platessa\* gratinato  
Fagiolini\* al vapore  
Pane e Yogurt

## VENERDÌ

- Passato di verdura\* con crostini  
Scaloppina di pollo al forno  
Pure  
Pane e frutta fresca di stagione

### GIORNATA BIOLOGICA

- Pasta al pesto  
Asiago  
Pomodori in insalata  
Pane e frutta fresca di stagione

- Pasta al pomodoro e verdure  
Filetto di platessa\* impanato  
Insalata verde  
Pane e frutta fresca di stagione

- Pizza margherita  
Prosciutto cotto  
Insalata verde e carote julienne  
Pane e frutta fresca di stagione

### GIORNATA BIOLOGICA

- Risotto allo zafferano  
Filetto di platessa\* gratinato  
Fagiolini\* al vapore  
Pane e frutta fresca di stagione

- GIORNATA BIOLOGICA  
Pasta al pesto  
Mozzarella  
Pomodori in insalata  
Pane e frutta fresca di stagione

- GIORNATA BIOLOGICA  
Riso al pomodoro  
Frittata al forno  
Pomodori in insalata  
Pane e frutta fresca di stagione

- Pasta all'olio  
Arrostito di maiale  
Piselli\* in umido  
Pane e frutta fresca di stagione

- Pasta al pomodoro e basilico  
Torno all'olio  
Insalata verde  
Pane e frutta fresca di stagione

- Pizza margherita  
Prosciutto cotto  
Insalata verde e carote julienne  
Pane e frutta fresca di stagione

- Pastina in brodo vegetale  
Cotoletta di pollo al forno  
Patate\* al vapore  
Pane e frutta fresca di stagione

- Tortelli ricotta e spinaci al pomodoro  
Provolone (1/2 porzione)  
Pomodori in insalata  
Pane e frutta fresca di stagione

## SCUOLA DELL'INFANZIA

Viene utilizzato sale iodato per preparazioni e condimenti. Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca. Verranno proposti almeno tre tipi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, banana, kiwi, pesca, albicocca, susina e pera.

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 e soffi, 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 di base congelata e/o surgelata.

## COMUNE DI COCCAGLIO

Aggiornato in data 18/03/2019 - Validato da: Dott.ssa Tania Baroni