

# Menù primavera dal 01/04/2022 rev 1 24/03 Anno scolastico 2022/2023

## Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado di Travedona Monate



Sede legale: Via Soldani, 10 Angera (VA)  
 Sede operativa: Via Napoli, 48 Angera (Va)  
 e mail: [info@vescocatering.it](mailto:info@vescocatering.it)  
 PEC [vescocatering@ticertifica.it](mailto:vescocatering@ticertifica.it)  
 TEL. 0331 932269  
 Codice univoco ufficio: W7YVJK9  
 P.IVA E C.F. 03039070127  
 Numero d'iscrizione Registro Imprese di Varese: 03039070127  
 Capitale Sociale: € 50.000,00 interamente versato



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMA SETTIMANA	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Fusilli integrali al pomodoro (1)                      Prosciutto cotto (7)                      Carote cotte                      Frutta</p>	<p>Risotto allo zafferano                      Filetto di merluzzo panato(1;3;4;7)                      Insalata mista                      Frutta</p>	<p>Ravioli di magro al pomodoro (1;3;7)                      Sformatino ½ pz (1; 3; 7)                      Finocchi e Carote julienne                      Frutta</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Pasta al pesto (1)                      Fusi di pollo al forno                      Carote brasate                      Frutta</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Zuppa di ceci e patate con crostini (1)                      Carote julienne                      Frutta</p>
SECONDA SETTIMANA	<p>Risotto alle verdure                      Lonza al forno                      Spinaci all'olio                      Frutta</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Pasta olio e Grana Padano (1, 7) DOP                      Bocconcini di trota (1;3;4;7)                      Insalata mista                      Frutta</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Pizza margherita (1)                      Cotto ½ pz                      Insalata mista                      Dessert</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Pasta e fagioli (1)                      Carote all'olio                      Frutta</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Pasta integrale al pomodoro (1)                      Sformatino alle carote (1,3,7)                      Pomodori in insalata                      Frutta</p>
TERZA SETTIMANA	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Pasta pomodoro spinaci e carote (1)                      Sformatino (1;3;7)                      Fagiolini al vapore                      Frutta</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Gnocchetti sardi alle verdure (1)                      Formaggio Asiago DOP (7)                      Carote al vapore                      Frutta</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Fusilli integrali al ragù di verdure (1)                      Bocconcini di pollo dorati (1;3)                      Insalata mista                      Frutta</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Pizza margherita (1;7)                      Cotto ½ pz                      Insalata e radicchio                      Frutta</p>	<p>Risotto al prezzemolo                      Filetto di platessa gratinato al forno (1;4)                      Zucchine al forno                      Frutta</p>
QUARTA SETTIMANA	<p>Pasta con pomodoro e olive (1)                      Hamburger di manzo                      Insalata verde                      Frutta</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Fusilli integrali al pomodoro (1)                      Fagioli borlotti in umido                      Insalata                      Frutta</p>	<p>Pasta pomodoro e basilico (1)                      Uova sode                      Insalata mista                      Dessert</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Risotto alla parmigiana (7)                      Filetto di pesce panato (4)                      Fagiolini al vapore                      Frutta</p>	<p><b>*Giornata BIO</b></p> <p>Orzotto al pomodoro (1)                      Fusi di pollo al forno                      Carote julienne                      Frutta</p>

Legenda:

- Pane a basso contenuto di sodio, ad ogni pasto prodotto con farina da agricoltura biologica
- ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011): 1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10- senape, 11-sesamo, 12-solfiti, 13-lupini, 14-molluschi.
- Cibi prodotti con ingredienti locali a chilometro zero. Percentuale di fornitura 50 %.
- Cibi prodotti con ingredienti provenienti da agricoltura biologica. Percentuale di fornitura: 100%.
- Cibi con caratteristiche particolari: DOP, IGP, STG. Percentuale di fornitura: 100%.
- Cibi prodotti con ingredienti provenienti da agricoltura alotta integrata. Percentuale di fornitura: 100%.
- Cibi provenienti da pesca sostenibile MSC.
- Frutta: a rotazione sarà di provenienza da agricoltura biologica, equosolidale, DOP, IGP, a km zero.