



VESCO

SRL CON SOCIO UNICO

catering & banqueting

DAL 1 NOVEMBRE AL 31 MARZO

	LUNEDÌ	GIOVEDÌ
PRIMA SETTIMANA	Fusilli ¹ integrali al pomodoro e basilico Crescenza ⁷ Carote all'olio Frutta	Ravioli di magro ^{1,3,7*} Al burro ⁷ e salvia Sformatino ³ ½ pz Fagiolini* all'olio Frutta
SECONDA SETTIMANA	Riso in cagnone Lonza al forno Spinaci* all'olio Frutta	Pasta ¹ e fagioli Formaggio stagionato ½ porzione Carote al vapore Frutta
TERZA SETTIMANA	Pasta ¹ al pesto Sformatino ³ agli spinaci Fagiolini* all'olio Frutta	Pizza margherita ^{1,7} Prosciutto cotto ½ porzione Insalata mista Frutta
QUARTA SETTIMANA	Passato di verdure* con crostini ¹ Straccetti di tacchino/ pollo al pomodoro Carote al vapore Frutta	Pasta ¹ al Grana Padano d.o.p. ^{3,7} Bastoncino di nasello ^{4*} al pan gratinato ¹ Finocchi 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

- *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.