



Menù Centri estivi 2024

World Child Camposanto, Concordia, S. Felice



1 sett

10/06
08/07
05/08
02/09

LUNEDÌ

Pasta al ragù
Frittata alle
verdure
Fagiolini all'olio e
insalata mista

MARTEDÌ

Pasta pomodoro e
basilico
Svizzera di manzo al
forno
Verdure gratinate e
cetrioli

MERCOLEDÌ

Pasta olio e
parmigiano
Pollo al forno
Bietola all'olio e
carote julienne

GIOVEDÌ

Risotto ai piselli
Formaggio tenero
Patate al vapore e
pomodori in insalata

VENERDÌ

Pasta aurora
(pomodoro e ricotta)
Filetto di pesce alla
mugnaia
Zucchine gratinate e
insalata verde

2 sett

17/06
15/07
12/08
09/09

LUNEDÌ

Pasta al pesto
genovese
Uovo sodo
Carote all'olio e
pomodori in
insalata

MARTEDÌ

Pasta olio e
parmigiano
Lombo al forno
Fagiolini all'olio e
insalata verde

MERCOLEDÌ

Pasta ai piselli
Mozzarella alla
caprese
Spinaci olio e
parmigiano

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo al
forno
Zucchine trifolate e
carote julienne

VENERDÌ

Risotto alla crema di
porri e zucchine
Bastoncini di pesce
Patate prezzemolate
e insalata mista

3 sett

24/06
22/07
19/08

LUNEDÌ

Pasta pomodoro,
pinoli, basilico
Prosciutto cotto
Fagioli in insalata e
pomodori

MARTEDÌ

Pasta olio e
parmigiano
Fettina di pollo alla
palermitana
Misto di verdura al
vapore e insalata
verde

MERCOLEDÌ

Pasta al ragù
Stracchino
Patate al vapore e
carote julienne

GIOVEDÌ

Risotto zucchine e
piselli
Hamburger vegetale
Fagiolini all'olio e
insalata mista

VENERDÌ

Pasta al pomodoro
Filetto di pesce olio e
limone
Zucchine all'olio e
insalata di cetrioli e
mais

4 sett

01/07
29/07
26/08

LUNEDÌ

Pasta al pesto
Frittata di verdure
Tris di verdure al
forno e insalata
verde

MARTEDÌ

Pasta olio e
parmigiano
Polpette di manzo con
piselli al sugo
Carote julienne

MERCOLEDÌ

Pasta al sugo di
melanzane
Arrostato di maiale al
rosmarino
Patate al forno e
insalata mista

GIOVEDÌ

Pasta alla pizzaiola
Stracchino
Rosticciata di
verdure e insalata
con cetrioli

VENERDÌ

Pasta al tonno
Bastoncini di pesce al
forno
Zucchine trifolate e
pomodori in insalata

A completamento del pasto: pane e frutta fresca

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo:

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, 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: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i pinoli), 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 in termini di SO₂ totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù -dieta personalizzato per allergia/intolleranza