

INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DELL'UOVO

MENU FESTIVI

Le grammature vanno riferite a quelle indicate nei menu dei giorni comuni.

NATALE	CARNEVALE	PASQUA
Gnocchi di patate al sugo con mozzarella Salsicce esclusivamente di maiale con patate al forno Dolcetto privo di uovo	Lasagna priva di uovo Mozzarella Dolcetto privo di uovo	Pasta al sugo di bolognese Spezzatino di tacchino con patate e piselli Un uovo di cioccolato con sorpresa

INTOLLERANZA ALLE PROTEINE DELL'UOVO

CESTINI

Scuole materne	Scuole elementari	Scuole medie
Due rosette da g. 50 Prosciutto cotto g. 40 Formaggio fresco g. 25 Nettare di frutta 200 mL (tetrabrik)) o purea di frutta (tranne al gusto di mela) Acqua oligominerale da 0.5 l	Due rosette da g. 80 Prosciutto cotto g. 50 Formaggio fresco g. 50 Nettare di frutta 200 mL (tetrabrik)) o purea di frutta (tranne al gusto di mela) Acqua oligominerale da 0.5 l	Due rosette da g. 100 Prosciutto cotto g. 60 oppure salame tipo Milano g. 60 Formaggio fresco g. 75 Nettare di frutta 200 mL (tetrabrik)) o purea di frutta (tranne al gusto di mela) Acqua oligominerale da 0.5 l