

INTOLLERANZA AL PESCE

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 di maiale con patate al forno Pandorino	Lasagna Mozzarella Dolcetti tipo chiacchiere	Ravioloni al sugo di bolognese Spezzatino di tacchino con patate e piselli Un uovo di cioccolato con sorpresa

INTOLLERANZA AL PESCE

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 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 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 Acqua oligominerale da 0.5 l