

***IL PRIMO MARTEDÌ DEL MESE VERRA' PROPOSTO UN MENU A TEMA INTERNAZIONALE**

NOW!

MENU ESTIVO - 2025
Scuola Media



junior VITTORIA
INTERNATIONAL SCHOOL

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° Settimana	Pasta integrale al pesto ***** Prosciutto cotto ***** Carote* all'olio ***** Gelato	Risotto al pomodoro ***** Scaloppina di pollo al limone ***** Insalata mista ***** Frutta di stagione	Kebab di pollo e tacchino ***** Patatine* al forno ***** Insalata mista ***** Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro ***** Frittata al formaggio ***** Carote julienne al limone ***** Torta della casa	Cous cous di verdure ***** Hamburger di platessa* ***** Piselli* al vapore ***** Frutta di stagione
2° Settimana	Riso ala cantonese ***** Mozzarella ***** Zucchine all'olio ***** Yogurt alla frutta	Raviolini di magro burro e salvia ***** Milanese di pollo ***** Insalata mista ***** Frutta di stagione	Hot dog con salse ***** Patate al forno ***** Insalata mista ***** Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana ***** Frittatina con zucchine ***** Cruditè di carote ***** Crostata della casa	Trofie alla ligure ***** Polpette di nasello* ***** Insalata di pomodori ***** Frutta di stagione
3° Settimana	Gnocchi alla romana ***** Primo sale ***** Zucchine Gratinate ***** Barretta di cioccolato	Pasta alla norma ***** Polpette di Bovino in umido ***** Insalata di pomodori ***** Frutta di stagione	Riso basmati all'orientale ***** Pollo al curry ***** Patate* al forno ***** Frutta di stagione	Cous cous di verdure ***** Hamburger di verdura e ricotta ***** Insalata mista ***** Yogurt alla frutta	Ravioli di magro al pomodoro ***** Bastoncini di merluzzo*al forno ***** Piselli* all'olio ***** Frutta di stagione
4° Settimana	Pasta alle zucchine ***** Sovracosce di pollo al forno impanate ***** Patate al forno ***** Yogurt alla frutta	Lasagne al pesto e pomodoro ***** Mozzarella ***** Insalata di carote julienne ***** Frutta di stagione	Nuggets di pollo con salsa BBQ ***** Patatine* al forno ***** Insalata mista ***** Frutta di stagione	Insalata d'orzo con verdure di stagione ***** Arrosto di tacchino freddo ***** Insalata di pomodori ***** Crostata di marmellata	Pasta alla portofino ***** Polpette di tonno* ***** Fagiolini* all'olio aromatizzati ***** Frutta di stagione

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

- * Per i piatti contrassegnati con l'asterisco sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati
- Le verdure surgelate sono biologiche in base alla disponibilità del mercato
- In cucina viene utilizzato sale iodato e nelle preparazioni laddove possibile viene privilegiato utilizzo di gusti e aromi
- Al mercoledì il pane servito è integrale
- Tutte le cotture vengono effettuate al forno (no fritti)
- Tutte le carni fresche bianche e rosse sono di provenienza nazionale
- Acqua di rete è analizzata e permette il risparmio di plastica

Sempre disponibile alternativa di pasta/riso in bianco al primo piatto del giorno

•“Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo”. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società”.



ELIOR PROPONE AGLI STUDENTI DEL VITTORIA JUNIOR VARI PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

