

MENU' PRIMAVERA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO ANNO SCOLASTICO 2022-2023

DAL 03/04/2023

REV 2 20-03-2023

	LUNEDÌ E MARTEDÌ	MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ
I	<p>FUSILLI INTEGRALI AL POMODORO (1) PROSCIUTTO COTTO CAROTE STUFATE Frutta</p>	<p>PASTA AL PESTO (1) FUSI DI POLLO AL FORNO ZUCCHINE AL FORNO Frutta</p>
II	<p>RISOTTO ALLO ZAFFERANO LONZA AL FORNO FAGIOLINI Frutta</p>	<p>PASTA INTEGRALE AL POMODORO (1) BOCCONCINI POLLO DORATI INSALATA MISTA Frutta</p>
III	<p>PASTA AL POMODORO (1) FILETTO DI PLATESSA PANATO (1;4) FAGIOLINI AL VAPORE Frutta</p>	<p>PIZZA MARGHERITA (1;7) COTTO ½ PZ INSALATA MISTA Frutta</p>
IV	<p>PASTA CON POMODORO E OLIVE (1) HAMBURGER DI MANZO INSALATA VERDE Frutta</p>	<p>RISOTTO ALLA PARMIGIANA FILETTO DI PLATESSA PANATO (1;4) PATATE Frutta</p>



Sede legale: Via Soldani, 10 Angera (VA)
 Sede operativa: Via Napoli, 48 Angera (Va)
 e mail: info@vescocatering.it
 PEC vescocatering@ticertifica.it
 TEL. 0331 932269
 Codice univoco ufficio: W7YVJK9
 P. IVA E C.F. 03039070127
 Numero d'iscrizione Registro Imprese di Varese: 03039070127
 Capitale Sociale: € 50.000,00 interamente versato



Pane a basso contenuto di sodio, ad ogni pasto

- ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011): 1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10- senape, 11-sesamo, 12-solfiti, 13-lupini, 14-molluschi

Nota: si è scelto volutamente di ridurre i primi piatti in brodo al fine di agevolare la preparazione ed il trasporto delle lunch-box.