



COLORI IN TAVOLA



Istituto
Barbarigo
Scuola Paritaria
Padova

Settimana dal 29/04/24 al 03/05/23

ALLERGENI: 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-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
MENU' ROSSO	PASTA CON ZUCCHINE* E PANCETTA 1-6-10	PASTA AL POMODOO E BASILICO 1-6-10		ORECCHIETTE ALLA MATRICIANA 1-6-10	PASTA ALLA MARINARA 1-4-6-10
	DESSERT 1-3-6-7-8-10	FRUTTA FRESCA		DESSERT 1-3-6-7-8-10	DESSERT 1-3-6-7-8-10
MENU' GIALLO	PASTA AL POMODORO 1-6-10	PASTA AL RAGU' DI MANZO 1-6-9-10		PASTA AL POMODORO 1-6-10	PASTA AL BURRO 1-3-6-7-10
	FRUTTA FRESCA	DESSERT 1-3-6-7-8-10		FRUTTA FRESCA	DESSERT 1-3-6-7-8-10
MENU' BLU	TAGLIATA DI POLLO AGLI AROMI	WURSTEL AL FORNO		SCALOPPA ALLA VALDOSTANA 1-3-7	MERLUZZO IMPANATO 1-4-6-10
	PATATE* AL FORNO	PURE' DI PATATE 1-3-6-7-9-10-12		PATATE* AL FORNO	PATATE* AL VAPORE ALL'OLIO
MENU' VERDE	SOPRESSA E GRANA 3-7-8-12	MOZZARELLA 7		ASIAGO DOP 7	PROSCIUTTO CRUDO
	VERDURA COTTA	BROCCOLI*		VERDURA COTTA	CAROTE* BRASATE

UFFICIO NUTRIZIONE