

CATERING CAMPUS ESTIVI 2023

Centrale dell'acqua di Milano

I bambini iscritti ai campus estivi 2023 presso la Centrale dell'acqua di Milano hanno la possibilità di scegliere tra l'opzione pranzo al sacco, che sarà gestita in completa autonomia dalle famiglie, oppure l'opzione catering, che prevede un servizio di fornitura di pranzi e merende. L'opzione catering ha le seguenti caratteristiche:

MENU	Il menù ruoterà su tre settimane come specificato alla pagina successiva. I pranzi prevedono primo, secondo, contorno, pane, frutta di stagione. Venerdì pizza. Le merende prevedono frutta fresca di stagione diversa per la merenda del mattino e del pomeriggio.
MENU GITE	Nei giorni di gita di un'intera giornata verrà fornito lunch box con panini ai salumi, formaggio e/o frittata, sempre accompagnati da verdure crude (pomodorini, carote e finocchi, ecc.) e dolcetto.
PORZIONI	I pranzi verranno serviti in contenitori tripartiti eco compostabili monoporzione con kit posate in legno, bicchieri e tovaglioli in materiale sempre eco compostabile
FORNITORE	La Cucina di MaLù & Co è fornitore storico di Verdeacqua, attento a garantire l'alta qualità degli ingredienti, la freschezza nelle preparazioni e la sostenibilità dei materiali. Per informazioni https://www.lacucinadimaluandco.it/
INTOLLERANZE	In caso di necessità di diete specifiche è indispensabile inviare segnalazione scritta al momento dell'iscrizione o comunque tempestivamente; verranno servite pietanze alternative o in bianco. Le segnalazioni devono essere inviate via mail a eventi@verdeacqua.org .
PRENOTAZIONE	La prenotazione del catering deve avvenire contestualmente alla prenotazione. I catering prenotati, si considerano confermati. Le famiglie che rinunciassero al catering oltre i 7 giorni dall'inizio del campus saranno tenute al versamento dell'intera quota.
QUOTA	Il costo del catering per una settimana di campus è di 42,50 euro a bambino da saldare il primo giorno di campus direttamente all'accoglienza. Nel caso non venisse raggiunto il numero minimo di 10 richieste, il catering non potrà essere attivato; le famiglie saranno tempestivamente avvisate, comunque entro e non oltre i 7 giorni dall'inizio del campus.



Menu 12/16 giugno - 03/07 luglio - 24/28 luglio

Lunedì:	Pasta alla sorrentina (pomodoro e mozzarella) gratinata al forno Frittata al forno con zucchine
Martedì:	Lunch box
Mercoledì:	Gnocchetti sardi al pomodoro e Parmigiano Cotolette di pollo con patate al forno
Giovedì:	Timballo di riso giallo Hamburger di pesce con carotine saltate al burro
Venerdì:	Pizza

Menu 19/23 giugno - 10/14 luglio - 4/8 settembre

Lunedì:	Pasta al pesto Coscette di pollo arrosto disossate con spinaci saltati
Martedì:	Lunch box
Mercoledì:	Pasta al pomodoro, basilico e Parmigiano Hamburger di vitellone con patate al forno
Giovedì:	Cous cous di verdure e legumi Frittata tipo tortillas con formaggio e patate al forno
Venerdì:	Pizza

Menu 26/30 giugno - 17/21 luglio

Lunedì:	Trofie al pesto Caprese
Martedì:	Lunch box
Mercoledì:	Ravioli burro e salvia, grana grattugiato Polpettine di pesce dorate con spinaci saltati
Giovedì:	Pasta alle zucchine Bocconcini di pollo al limone con carote grattugiate
Venerdì:	Pizza

Inoltre, in tutti i menu tutti i giorni pane e frutta fresca di stagione.

I menu proposti potranno subire variazioni in base alla reperibilità dei prodotti indicati. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi a La cucina di Malù & Co, Via San Vittore 49, Milano - e-mail: info@lacucinadimaluandco.it – www.lacucinadimaluandco.it