

CATERING CAMPUS ESTIVI 2024

Centrale dell'acqua di Milano

I bambini iscritti ai campus estivi 2024 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	SoL in Cucina è fornitore storico di Verdeacqua, attento a garantire l'alta qualità degli ingredienti, la freschezza nelle preparazioni e la sostenibilità dei materiali. Per informazioni www.solincucina.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 45,00 euro a bambino da saldare il primo giorno di campus direttamente all'accoglienza. Nel caso non venisse raggiunto il numero minimo di 8 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 CAMPUS ESTIVI 2024

Turni 10-14 giugno - 1-5 luglio - 22-26 luglio

Lunedì:	Trofie alla ligure con pesto Mozzarella con patate e fagiolini
Martedì:	Pasta alle zucchine e parmigiano Cotoletta di pollo con carote grattugiate
Mercoledì:	Farfalle o penne alla pizzaiola, grana grattugiato Polpettine di pesce dorate con spinaci saltati
Giovedì:	Lunch box
Venerdì:	Pizza

Turni 17-21 giugno - 8-12 luglio - 29 luglio-2 agosto

Lunedì:	Pasta gratinata al forno Frittata con ricotta e zucchine
Martedì:	Timballo di riso giallo con cuore di mozzarella Hamburger di pesce con carotine saltate al burro
Mercoledì:	Gnocchetti sardi al pesto e Parmigiano Bocconcini di tacchino al limone con patate prezzemolate
Giovedì:	Lunch box
Venerdì:	Pizza

Turni 24-28 giugno - 15-19 luglio - 2-6 settembre

Lunedì:	Ravioli di magro (ricotta e spinaci) al burro e salvia Pollo alla griglia con spinaci saltati
Martedì:	Farro con pesto e pomodorini pachino Frittata gialla al formaggio con fagiolini all'olio e limone
Mercoledì:	Riso agli aromi Polpettine di vitellone al sugo con patate al forno
Giovedì:	Lunch box
Venerdì:	Pizza

Il lunch box conterrà panini ai salumi, formaggio e/o frittata, sempre accompagnati da verdure crude (pomodorini, carote e finocchi, ecc.) e dolcetto (yogurt o budino). 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 SOL in cucina, Via Mantegna 9, MI - e-mail: info@solincucina.it - www.solincucina.it