

MENU' INVERNALE
anno scolastico 2019/20

* indica presenza di ingredienti gelo

in vigore dal 04 novembre '19 1° SETTIMANA

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana	pasta pomodoro e speck	risotto allo zafferano	pasta al ragù di verdure*	pasta all'olio evo	crema di piselli con pastina*
	bocconcini di mozzarella	spiedini misti	prosciutto cotto	arrosto di vitellone	anelli di totano dorati*
	spinaci*	insalata verde	fagiolini*	carote in insalata	patate al forno*
	yogurt alla frutta	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
merenda	pane al cioccolato	budino	succo di frutta e biscotti	croissant	plumcake
Seconda settimana	pasta al pomodoro e olive	insalata di carote e mais*	trofie al pesto	crema di legumi con crostini*	risotto alla zucca*
	frittata	pizza	hamburger di carne*	straccetti di lonza dorati	platessa dorata*
	finocchi in insalata		insalata verde	patate e fagiolini in insalata*	piselli*
	budino	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
merenda	the e crackers	yogurt	tortino al latte	mousse alla frutta	pane e crema di cioccolato
Terza settimana	ravioli di carne al pomodoro	risotto al pomodoro	passato di verdura con riso*	tagliatelle al ragù	pastina in brodo uova strapazzate
	polpette di legumi*	coscia di pollo al forno	anelli di totano dorati*	prosciutto cotto	
	insalata verde e olive	carote in insalata	finocchi in insalata	erbette*	patate al forno*
	yogurt alla frutta	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	dolce
merenda	the e biscotti	budino	crostatina	pane al cioccolato	fette biscottate e marmellata
Quarta settimana	pasta integrale al pomodoro e pesto	spaghetti olio e prezzemolo	riso in bianco	passato di lenticchie con orzo*	carote al forno*
	formaggio spalmabile con grissini	arrosto di lonza con mele e basilico	bastoncini di pesce	bocconcini di pollo dorati	pizza
	zucchine al forno*	purè*	insalata verde	finocchi in insalata	
	budino	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione	frutta di stagione
merenda	plumcake	pane e crema di cioccolato	latte e biscotti	croissant	yogurt

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, CROSTACEI, SEDANO, UOVA, SENAPE, PESCE, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, LATTE, MOLLUSCHI, E LORO DERIVATI.

POICHE' LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRESENZA DI SOGGETTI ALLERGICI SONO STATE RACCOLTE IN PRECEDENZA MEDIANTE LA PRESENTAZIONE DI IDONEA CERTIFICAZIONE MEDICA, I FASE DI PRODUZIONE VERRANNO FORMULATI PASTI PERSONALIZZATI, PRIVI DI INGREDIENTI O TRACCE PER CUI RISULTA DOCUMENTATA UNA SENSIBILIZZAZIONE E/O ALLERGIA.