

MENU' INVERNALE
anno scolastico 2020/21

* indica presenza di ingredienti gelo

in vigore dal 02 novembre '20

1° SETTIMANA

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana	pasta pomodoro e speck	risotto allo zafferano	pasta aurora	polenta	pizza rossa
	bocconcini di mozzarella	polpette di legumi*	prosciutto cotto	brusci di vitellone	cotoletta di pesce*
	spinaci*	insalata verde	fagiolini*	piselli saltati*	finocchi in insalata
	yogurt alla frutta	purea di frutta	frutta di stagione	budino	dolce
merenda	pane al cioccolato	crostatina	succo di frutta e biscotti	croissant	the e grissini
Seconda settimana	pasta al pomodoro e olive	risotto agli agrumi	trofie al pesto	pasta agli aromi	riso olio e parmigiano
	frittata	tonno all'olio	hamburger di carne*	primosale	platessa dorata*
	insalata verde	erbette*	barbabietola	patate e fagiolini*	carote e mais*
	budino	purea di frutta	succo di frutta	frutta di stagione	yogurt alla frutta
merenda	plumcake	pane e marmellata	tortino al latte	the e crackers	crostatina
Terza settimana	ravioli di carne al pomodoro	pasta alla ricotta	riso all'inglese	pasta al ragù	pasta con i broccoli* emmental
	hamburger vegetale*	nasello dorato*	coscia di pollo al forno	piselli e carote*	
	carote in insalata	finocchi in insalata	insalata verde e olive	patate al forno*	spinaci*
	dolce	purea di frutta	frutta di stagione	budino	succo di frutta
merenda	the e biscotti	pane e barretta di cioccolato	croissant	tortino al latte	fette biscottate e marmellata
Quarta settimana	pasta integrale al pomodoro e pesto	pasta olio e prezzemolo	pizza margherita	pasta al pomodoro e lenticchie	risotto alla parmigiana
	bastoncini di pesce*	arrosto di lonza con mele e basilico	formaggio spalmabile	wurstel	uova strapazzate
	insalata verde	purè*	zucchine al forno*	patate al forno*	carote al forno*
	yogurt alla frutta	purea di frutta	budino	frutta di stagione	dolce
merenda	plumcake	succo di frutta e biscotti	crostatina	the e crackers	pane e crema di cioccolato

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.