

Menu' autunnale a.s. 2018/2019 Primaria e Secondaria in vigore dal 22/10/2018 al 11/01/2019

1° Settimana

LUNEDÌ 22/10 -03/12	MARTEDÌ 23/10 -04/12	MERCOLEDÌ 24/10 -05/12	GIOVEDÌ 25/10 -06/12	VENERDÌ 26/10 -07/12 FESTA
Risotto allo zafferano	Passato di verdure* con orzo	Pasta al pesto Lasagne al ragu (medie)	Patate* prezzemolate	Pasta integrale al pomodoro
Frittata alle verdure* Bocconcini di merluzzo* (medie)	Spezzatino di manzo con polenta	Formaggio spalmabile	Tacchino al limone	Bocconcini di merluzzo*
Carote julienne		Insalata mista	Carote e Piselli*	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane- 10,30 Frutta	Pane- 10,30 Frutta	Pane Integr. - 10,30 Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ 29/10 -10/12	MARTEDÌ 30/10 -11/12	MERCOLEDÌ 31/10- menu di halloween**----- MERCLEDÌ 12/12	GIOVEDÌ 01/11 FESTA-13/12	VENERDÌ 02/11 FESTA-14/12
Pasta e lenticchie Pizza margherita + Buffet di verdure (medie)	Buffet di verdure e legumi	Pasta alla crema di zucca	Minestra di farro	Riso alla parmigiana
Cosce di pollo al forno	Pizza margherita	Polpette alle erbe* Finocchi julienne	Cotoletta alla milanese	Filetto di platessa* dorato
Insalata verde		Pane - 10,30 Frutta	Zucchine* trifolate	Fagiolini* all'olio
Pane - 10,30 Budino al cioccolato	Pane - 10,30 Frutta		Pane- 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 05/11 -17/12	MARTEDÌ 06/11 --18/12	MERCOLEDÌ 07/11 -19/12 MENU NATALE***	GIOVEDÌ 08/11 -20/12	VENERDÌ 09/11 -21/12
Pasta pomodoro e basilico	Riso allo zafferano	Crema di legumi* con crostini	Lasagne al ragu	Pasta e ceci
Rotolo di frittata	Sfoglia* di verdure	Polpettine di manzo	Formaggio spalmabile	Totani gratinati*
Biete* gratinate	Carote julienne	Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne	Insalata verde
Pane - 10,30 Pane con le noci	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integr.- 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 12/11-07/01	MARTEDÌ 13/11 -08/01	MERCOLEDÌ 14/11-09/01	GIOVEDÌ 15/11 -10/01	VENERDÌ 16/11-11/01
Pasta ai broccoli	Gnocchi al pomodoro e basilico	Buffet di verdure e legumi	Riso alla zucca	Pasta agli aromi
Hamburger*di manzo alla pizzaiola	Merluzzo* dorato	Pizza margherita	Spezzatino di pollo con verdure	Tortino di legumi e verdure*
Tris di verdure* all'olio	Cavolo cappuccio in insalata		Fagiolini* all'olio	Carote julienne
Pane - 10,30 Budino al caramello	Pane - 10,30 frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

5° Settimana

LUNEDÌ 19/11	MARTEDÌ 20/11	MERCOLEDÌ 21/11 -MENU SARDO	GIOVEDÌ 22/11	VENERDÌ 23/11
Farro al pesto	Pasta integrale all'ortolana*	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Polenta	Riso al pomodoro
Filetto di platessa* dorato	Scaloppine di tacchino al limone	Pecorino	Polpette di manzo al sugo	Rotolo di frittata
Misto di verdure crude	Carote all'olio*	Insalata verde	Tris di verdure* all'olio	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane carasau - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integr - 10,30 Frutta

6° Settimana

LUNEDÌ 26/11	MARTEDÌ 27/11	MERCOLEDÌ 28/11	GIOVEDÌ 29/11	VENERDÌ 30/11
Pasta agli aromi	Pasta e fagioli	Raviolini in brodo	Riso alla parmigiana	Pasta al pesto di zucchine*
Stracchino	Frittata agli aromi	Lonza al latte	Tortino di verdure*	Merluzzo* con pomodoro e olive
Insalata verde	Spinaci* all'olio	Carote julienne	Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Pane e Cioccolato	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia- 10,30 Frutta

**MENU DI HALLOWEEN: FARFALLE ALLA CREMA DI ZUCCA/ POLPETTE DI HALLOWEEN CON VERDURE*/ FINOCCHI JULIENNE/PANE/FRUTTA

***MENU DI NATALE: PASTA PASTICCIA AL RAGU'/ ARISTA AL FORNO/ PATATE ARROSTO/ PANDORO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<2%)

CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SALE IODURATO

FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /BUDINO/PANE CON NOCI SERVITI ALL'INTERVALLO DI META' MATTINA COME MERENDA

N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

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 PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: **ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)**. Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia