



Assessorato
all'Istruzione
Commissione
Mensa



Menu' invernale a.s. 2018/2019 Scuola Primaria e Secondaria in vigore dal 14/01/2019 al 05/04/2019

1° Settimana

LUNEDÌ 14/01 - 25/02	MARTEDÌ 15/01 - 26/02	MERCOLEDÌ 16/01 - 27/02** (MENU CARNEVALE)	GIOVEDÌ 17/01 - 28/02	VENERDÌ 18/01 - 01/03
Riso al pomodoro	Pasta agli aromi	Lasagne alla bolognese	Minestra con farro e lenticchie	Pasta semi integrale al pesto
Platessa dorata*	Sfoglia alla erbette*	Formaggio spalmabile (1/2 porzione)	Petto di pollo agli agrumi	Polpette di legumi
Zucchine* trifolate	Insalata verde	Carote julienne	Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Budino alla vaniglia	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane Integr. - 10,30 Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ 21/01 - 04/03 (CARNEVALE)	MARTEDÌ 22/01 - 05/03 (CARNEVALE)	MERCOLEDÌ 23/01 - 06/03	GIOVEDÌ 24/01 - 07/03	VENERDÌ 25/01 - 08/03
Raviolini in brodo	Riso allo zafferano	Pizza margherita	Pasta alla crema di zucchine	Pasta all'ortolana*
Uovo strapazzato	Scaloppine di tacchino		Cosce di pollo alle olive	Totani* panati
Fagiolini* all'olio	Carote julienne	Buffet di verdure e legumi	Tris di verdure al forno*	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane 30g - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 28/01 - 11/03	MARTEDÌ 29/01 - 12/03	MERCOLEDÌ 30/01 - 13/04	GIOVEDÌ 31/01 - 14/03	VENERDÌ 01/02 - 15/03
Pasta semi integrale al pomodoro	Minestra di legumi con pasta	Polenta	Farro al pesto	Riso alla parmigiana
Asiago	Cotoletta di lonza	Bruscitt di manzo	Merluzzo gratinato*	Tortino di verdure* e legumi
Cavolo cappuccio in insalata	Misto di verdure crude	Carote*all'olio	Fagiolini*all'olio	Insalata verde
Pane - 10,30 Pane e cioccolato fondente	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integr.- 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 04/02 - 18/03	MARTEDÌ 05/02 - 19/03	MERCOLEDÌ 06/02 - 20/03	GIOVEDÌ 07/02 - 21/03	VENERDÌ 08/02 - 22/03
Pasta olio e grana	Zuppa toscana con cereali e legumi	Gnocchi* al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pasta e lenticchie
Frittata con patate	Polpette di manzo	Totani* panati	Tacchino alla pizzaiola	Bocconcini di mozzarella
Misto di verdure crude	Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne	Spinaci * all'olio	Carote julienne
Pane - 10,30 Budino al cioccolato	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

5° Settimana

LUNEDÌ 11/02 - 25/03	MARTEDÌ 12/02 - 26/03	MERCOLEDÌ 13/02 - 27/03	GIOVEDÌ 14/02 - 28/03	VENERDÌ 15/02 - 29/03
Pasta pomodoro olive e capperi	Crema di zucca con crostini	Pizza margherita	Farro al pesto	Riso al pomodoro
Hamburger di manzo*	Tortino di patate e legumi		Bruscitt	Platessa dorata*
Zucchine* trifolate	Insalata verde	Buffet di verdure e legumi	Tris* di verdure all'olio	Carote julienne
Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane 30g - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integr - 10,30 Frutta

6° Settimana

LUNEDÌ 18/02 - 01/04	MARTEDÌ 19/02 - 02/04	MERCOLEDÌ 20/02 - 03/04	GIOVEDÌ 21/02 - 04/04	VENERDÌ 22/02 - 05/04
Ravioli di magro olio e salvia	Pasta pomodoro e pesto	Passato di verdure * con pastina	Pasta e piselli*	Riso alla parmigiana
Stracchino fiorito (1/2 porzione)	Rotolo di frittata	Arrosto di lonza	Bocconcini di pollo	Merluzzo* pomodoro e olive
Carote julienne	Fagiolini*all'olio	Purea di patate	Insalata verde	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Pane con noci	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

Menu' di Carnevale: **Casoncelli bergamaschi / Straccetti di tacchino ai tre colori / Patate/ Chiacchiere di carnevale

PASTA, PANE, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, STRACCHINO, VERDURE CRUDE E SURGELATE, KIWI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - STRACCHINO, RICOTTA, RISO PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA Km ZERO
PANE PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA Km ZERO E A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1.7%) - UTILIZZO ESCLUSIVO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SALE IODATO - 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