



Assessorato
all'Istruzione
Commissione
Mensa



Scuola Primaria e Secondaria
MESE DI DICEMBRE 2019

1° Settimana

LUNEDÌ 02/12/19	MARTEDÌ 03/12/19	MERCOLEDÌ 04/12/19	GIOVEDÌ 05/12/19	VENERDÌ 06/12/19
Riso alla parmigiana	Pasta all'ortolana	Polenta	Passato di verdura con farro	Pasta semi integrale al pesto
Cosce di pollo al forno	Rotolo di frittata	Brusci di manzo	Petto di pollo agli agrumi	Tortino di legumi
Insalata verde	Carote julienne	Tris di verdure* all'olio	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 09/12/19	MARTEDÌ 10/12/19	MERCOLEDÌ 11/12/19	GIOVEDÌ 12/12/19	VENERDÌ 13/12/19
Raviolini in brodo	Riso alla parmigiana	Buffet di verdure e legumi	Crema di zucca con crostino	Pasta zafferano e ricotta
Uovo strapazzato	Scaloppine di tacchino	Pizza margherita	Polpette di manzo	Totani* gratinati*
Fagiolini* all'olio	Carote julienne		Tris di verdure al forno*	Insalata verde
Pane – 10,30 Pane e cioccolato	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 16/12/19	MARTEDÌ 17/12/19	MERCOLEDÌ 18/12/19 MENU' DI NATALE	GIOVEDÌ 19/12/19	VENERDÌ 20/12/19
Pasta semi integrale al pomodoro	Minestra di legumi con pasta	Lasagne alla bolognese	Gnocchi al pomodoro	Riso alla parmigiana
Bocconcini di mozzarella	Cotoletta di lonza	Arrosto di tacchino agli agrumi	Bocconcini di merluzzo*	Sfoglia di verdure* e legumi
Cavolo cappuccio in insalata	Misto di verdure crude	Patate arrosto	Carote * all'olio	Insalata verde
Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 frutta	Pane integr.– 10,30 Frutta

Menu' di Natale: **Lasagne alla bolognese /Arrosto di tacchino agli agrumi / Patate arrosto/ Pandoro

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

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE