

## Assessorato all'Istruzione Commissione Mensa





## Menù invernale a.s. 2020/2021 Scuola materna in vigore dal 30/11/2020 al 22/12/2020

| 1° Settimana                 |                                 |                              |                              |                                  |
|------------------------------|---------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| LUNEDì 30/11                 | MARTEDÌ 1/12                    | MERCOLED † 2/12              | GIOVEDÌ 3/12                 | VENERDì 4/12                     |
| Riso alla parmigiana         | Passato di verdure* con orzo    | Pasta al pesto               | Pasta agli aromi             | Pasta integrale al pomodoro      |
| Rotolo di frittata           | Bocconcini di pollo*            | Formaggio spalmabile         | Arrosto di tacchino          | Bocconcini di merluzzo*          |
| Cavolo cappuccio in insalata | Carote e piselli a vapore*      | Insalata verde               | Carote julienne              | Tris di verdure all'olio*        |
| Pane – 10,30 Budino          | Pane – 10,30 Yogurt alla frutta | Pane – 10,30 Frutta          | Pane – 10,30 Succo di frutta | Pane di soia – 10,30 Frutta      |
| 2° Settimana                 |                                 |                              |                              |                                  |
| LUNEDì1 7/12                 | MARTEDì 8/12                    | MERCOLEDì 9/12               | GIOVEDì 10/12                | <u>VENERDÌ 11/12</u>             |
| Pasta e lenticchie           | Ravioli di magro olio e salvia  | Passato di verdura e pastina | Riso alla parmigiana         | Pasta agli aromi                 |
| Hamburger di manzo*          | Tortino ricotta e spinaci*      | n v                          | Cotoletta alla milanese      | Filetto di platessa dorato*      |
| Zucchine trifolate*          | Fagiolini all'olio*             | Pizza margherita             | Carote julienne              | Finocchi julienne                |
| Pane – 10,30 Budino          | Pane – 10,30 Yogurt alla frutta | Pane– 10,30 Frutta           | Pane– 10,30 Succo di frutta  | Pane integrale – 10,30 Frutta    |
| 3° Settimana                 |                                 |                              |                              |                                  |
| LUNEDì 14/12                 | MARTEDÌ 15/12                   | MERCOLEDì 16/12              | GIOVEDì 17/12                | VENERDÌ 18/12 – MENU' DI NATALE  |
| Pasta al pesto               | Pasta e ceci                    | Crema di legumi* con riso    | Pasta al ragu'di verdure     | Pasta pasticciata                |
| Frittata con verdure*        | Totani gratinati*               | Hamburger di manzo           | Formaggio spalmabile         | Arrosto al latte                 |
| Biete* all'olio              | Fagiolini all'olio*             | Insalata verde               | Finocchi julienne            | Patate arrosto                   |
| Pane – 10,30 Budino          | Pane – 10,30 Yogurt alla frutta | Pane – 10,30 Frutta          | Pane– 10,30 Succo di frutta  | Pane di soia– Dolce - 10,30 Frui |

| Settimana                          |                                 |  |
|------------------------------------|---------------------------------|--|
| LUNEDì 21/12                       | MARTEDÌ 22/12                   |  |
| Zuppa toscana con legumi e cereali | Riso al pomodoro                |  |
| Polpettine di pollo*               | Merluzzo gratinato*             |  |
| Tris di verdure* al forno          | Zucchine all'olio*              |  |
| Pane – 10,30 Budino                | Pane – 10,30 Yogurt alla frutta |  |

PASTA,PANE, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, STRACCHINO, VERDURE CRUDE E SURGELATE, KIWI <u>PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</u>
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 CONTRASSEGNATI 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 INTRACCE 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 senape, 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.