



Assessorato
all'Istruzione
Commissione
Mensa



Menù invernale
a.s. 2020/2021 Scuola Elementare
in vigore dal 4/01/2020 al 26/03/2021

Città di Paullo
1ª Settimana

LUNEDÌ 04/01-15/02	MARTEDÌ 05/01-16/02	MERCOLEDÌ 06/01-17/02	GIOVEDÌ 07/01-18/02	VENERDÌ 08/01-19/02
Riso al pomodoro	Pasta agli aromi	Passato di verdure e orzo*	Pasta al pesto	Pasta integrale al pomodoro
Hamburger di manzo*	Sfoglia alle erbe*	Arrosto di tacchino	Merluzzo gratinato*	Formaggio spalmabile
Insalata verde	Tris di verdure all'olio*	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Mousse di frutta	Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Budino	Pane di soia - 10,30 Frutta

2ª Settimana

LUNEDÌ 11/01-22/02	MARTEDÌ 12/01-23/02	MERCOLEDÌ 13/01-24/02	GIOVEDÌ 14/01-25/02	VENERDÌ 15/01-26/02
Ravioli di magro olio e salvia	Riso allo zafferano	Pizza margherita	Pasta alla crema di zucchine*	Pasta all'ortolana*
Asiago	Scaloppine di tacchino	Mozzarella ½ porzione	Cosce di pollo alle olive	Totani panati*
Cavolo cappuccio in insalata	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Tris di verdure al forno*	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane ½ porzione - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Succo di frutta	Pane integrale - 10,30 Frutta

3ª Settimana

LUNEDÌ 18/01-01/03	MARTEDÌ 19/01-02/03	MERCOLEDÌ 20/01-03/03	GIOVEDÌ 21/01-04/03	VENERDÌ 22/01-05/03
Pasta integrale al pomodoro	Minestra di legumi con pasta*	Lasagne alla bolognese	Pasta all'olio	Riso alla parmigiana
Asiago*	Cotoletta di lonza	Formaggio spalmabile	Petto di pollo agli agrumi	Tortino di verdure e legumi*
Cavolo cappuccio in insalata	Finocchi julienne	Carote julienne	Zucchine trifolate*	Insalata verde
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

4ª Settimana

LUNEDÌ 25/01-08/03	MARTEDÌ 26/01-09/03	MERCOLEDÌ 27/01-10/03	GIOVEDÌ 28/01-11/03	VENERDÌ 29/01-12/03
Pasta olio e grana	Pasta con crema di zucchine*	Gnocchi al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pasta e lenticchie
Frittata con patate	Brasato di manzo	Totani panati*	Tacchino alla pizzaiola	Bocconcini di mozzarella
Misto di verdure a vapore*	Fagiolini all'olio*	Finocchi julienne	Spinaci all'olio*	Carote 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

5ª Settimana

LUNEDÌ 01/02-15/03	MARTEDÌ 02/02-16/03	MERCOLEDÌ 03/02-17/03	GIOVEDÌ 04/02-18/03	VENERDÌ 05/02-19/03
Pasta pomodoro, olive e capperi	Crema di zucca con riso*	Pizza margherita	Polenta	Riso al pomodoro
Hamburger di manzo*	Tortino di patate	Mozzarella ½ porzione	Bruscitt di manzo	Platessa dorata*
Finocchi julienne	Insalata verde	Fagiolini all'olio*	Tris di verdure all'olio*	Carote julienne
Pane - 10,30 Mousse di frutta	Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane ½ porzione - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Budino	Pane di soia - 10,30 Frutta

6ª Settimana

LUNEDÌ 08/02-22/03	MARTEDÌ 09/02-23/03	MERCOLEDÌ 10/02-24/03	GIOVEDÌ 11/02-25/03	VENERDÌ 12/02-26/03
Ravioli di magro olio e salvia	Pasta pomodoro e pesto	Passato di verdure con pasta*	Pasta e piselli*	Riso alla parmigiana
Primo sale ½ porzione	Rotolo di frittata	Arrosto di lonza	Petto di pollo agli agrumi	Merluzzo* pomodoro e olive
Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Purè di patate	Insalata verde	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

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 KmZERO
PANE PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA KmZERO 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