



MENU' PRIMAVERILE a.s. 2017/2018 Primaria e Secondaria PAULLO in vigore dal 12/02/2018 al 04/05/2018

1° Settimana

LUNEDÌ 12/02 (CARNEVALE) - 26/03	MARTEDÌ 13/02 (CARNEVALE) - 27/03	MERCOLEDÌ 14/02 - 28/03 (MENU DI PASQUA)	GIOVEDÌ 15/02 - 29/03 (FESTA)	VENERDÌ 16/02 - 30/03 (FESTA)
Gnocchi* al pomodoro	Minestra di legumi con orzo	Pasta alla crema di zucchine	Risotto allo zafferano	Pasta agli aromi
Bocconcini di mozzarella	Cotoletta di lonza	Uovo strapazzato al pomodoro	Straccetti di tacchino alle olive	Totani* gratinati
Insalata	Finocchi julienne	Fagiolini* all'olio	Erbette* all'olio	Carote julienne
Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane Integr. - 10,30 Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ 19/02 - 02/04 (FESTA)	MARTEDÌ 20/02 - 03/04 (FESTA)	MERCOLEDÌ 21/02 - 04/04	GIOVEDÌ 22/02 - 05/04	VENERDÌ 23/02 - 06/04
Pasta alla ligure (pesto fagiolini e patate*)	Passato di verdure*	Riso alla parmigiana	Pasta semi integrale alla siciliana (pomodoro e ricotta)	Misto di verdure crude e legumi
Rotolo di frittata	Scaloppine di pollo al limone	Platessa* dorata	Polpette di manzo	Pizza al pomodoro
Zucchine* trifolate	Patate prezzemolate	Piselli* brasati	Insalata	Bocconcini di mozzarella
Pane - 10,30 Pane e Cioccolato fondente	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane soia - 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 26/02 - 09/04	MARTEDÌ 27/02 - 10/04	MERCOLEDÌ 28/02 - 11/04	GIOVEDÌ 01/03 - 12/04	VENERDÌ 02/03 - 13/04
Pasta alla crema di broccoli	Crema di legumi	Lasagne* al ragù	Riso al pomodoro	Pasta aglio e olio
Cosce di pollo al forno	Tortino di patate	Formaggio spalmabile (1/2 porzione)	Bocconcini di merluzzo*	Sfoglia di verdure e legumi*
Finocchi julienne	Fagiolini* all'olio	Carote julienne	Tris di verdure al forno*	Insalata
Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integr. - 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 05/03 - 16/04	MARTEDÌ 06/03 - 17/04	MERCOLEDÌ 07/03 - 18/04	GIOVEDÌ 08/03 - 19/04	VENERDÌ 09/03 - 20/04
Raviolini in brodo	Riso alla trevisana	Misto di verdure crude e legumi	Pasta semi integrale al pomodoro	Pasta agli aromi
Uovo strapazzato	Polpette di manzo	Pizza margherita	Arrostato di tacchino	Merluzzo* in umido alle olive
Pomodori in insalata	Carote* all'olio		Zucchine* trifolate	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane soia - 10,30 frutta

5° Settimana

LUNEDÌ 12/03 - 23/04	MARTEDÌ 13/03 - 24/04	MERCOLEDÌ 14/03 - 25/04 (FESTA)	GIOVEDÌ 15/03 - 26/04	VENERDÌ 16/03 - 27/04
Farro al pesto	Zuppa toscana con cereali e legumi	Piadina p.cotto e formaggio	Risotto allo zafferano	Pasta all'ortolana*
Hamburger di manzo*	Platessa* dorata		Frittata	Polpette di legumi
Tris di verdure al forno*	Fagiolini* all'olio	Misto di verdure e legumi	Finocchi julienne	Insalata
Pane - 10,30 Pane con uvetta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integr - 10,30 Frutta

6° Settimana

LUNEDÌ 19/03 - 30/04 (FESTA)	MARTEDÌ 20/03 - 01/05 (FESTA)	MERCOLEDÌ 21/03 - 02/05	GIOVEDÌ 22/03 - 03/05	VENERDÌ 23/03 - 04/05
Ravioli di magro olio e salvia	Passato di verdure*	Pasta semi integrale pomodoro olive e capperi	Risotto alla parmigiana	Pasta e lenticchie
Stracchino fiorito (1/2 porzione)	Scaloppine di tacchino agli aromi	Bocconcini di pollo dorati	Tortino di verdure	Merluzzo* gratinato
Carote julienne	Patate al forno*	Zucchine* all'olio	Finocchi julienne	Pomodori in insalata
Pane - 10,30 Gelato	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane soia 10,30 Frutta

28/03 menu di pasqua: Farfalle al salmone / Merluzzo* in crosta di pane/ Patate* al forno/ Pane/ Colomba

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