



Assessorato
all'Istruzione
Commissione
Mensa



Menù primaverile
a.s. 2020/2021 Scuola Elementare
in vigore dal 29/03/2021 all' 8/06/2021

Città di Paullo
1ª Settimana

LUNEDÌ 29/03 - 10/05	MARTEDÌ 30/03 - 11/05	MERCOLEDÌ 31/03 - 12/05	GIOVEDÌ 1/04 - 13/05	VENERDÌ 2/04 - 14/05
Pasta all'ortolana*	Crema di legumi con farro	Pizza margherita	Risotto allo zafferano	Pasta alla crema di zucchine*
Frittata con patate	Arrosto di tacchino	Bocconcini di mozzarella ½ porzione	Hamburger di manzo*	Totani gratinati*
Insalata verde	Finocchi julienne	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Fagiolini all'olio*
Pane - 10,30 Cracker	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

2ª Settimana

LUNEDÌ 05/04 - 17/05	MARTEDÌ 06/04 - 18/05	MERCOLEDÌ 07/04 - 19/05	GIOVEDÌ 08/04 - 20/05	VENERDÌ 09/04 - 21/05
Riso alla parmigiana	Pasta agli aromi	Pasta alla ligure (pesto, fagiolini* e patate*)	Passato di verdure* con riso	Gnocchi al pomodoro
Rotolo di frittata	Tortino di legumi	Brusciti di manzo	Scaloppine di pollo al limone	Platessa gratinata*
Carote julienne	Pomodori in insalata	Zucchine trifolate*	Patate al forno*	Insalata verde
Pane - 10,30 Cracker	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integrale - 10,30 Frutta

3ª Settimana

LUNEDÌ 12/04 - 24/05	MARTEDÌ 13/04 - 25/05	MERCOLEDÌ 14/04 - 26/05	GIOVEDÌ 15/04 - 27/05	VENERDÌ 16/04 - 28/05
Pasta con broccoli*	Crema di legumi con pasta	Ravioli di magro olio e salvia	Pasta olio e grana	Riso al pomodoro
Cosce di pollo al forno	Tortino di patate	Stracchino fiorito ½ porzione	Sfoglia di verdure e legumi*	Bocconcini di merluzzo dorati*
Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Finocchi julienne	Insalata verde	Tris di verdure al forno*
Pane - 10,30 Cracker	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Succo di frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

4ª Settimana

LUNEDÌ 19/04 - 31/05	MARTEDÌ 20/04 - 1/06	MERCOLEDÌ 21/04 - 02/06	GIOVEDÌ 22/04 - 3/06	VENERDÌ 23/04 - 4/06
Pasta al pomodoro e basilico	Riso allo zafferano	Pizza margherita	Pasta integrale alla siciliana (pomodoro e ricotta)	Pasta al pesto
Hamburger di manzo*	Merluzzo gratinato*	Bocconcini di mozzarella ½ porzione	Cotoletta alla milanese	Frittata
Fagiolini all'olio	Carote all'olio	Finocchi julienne	Insalata verde	Pomodori in insalata
Pane - 10,30 Cracker	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Frutta	Pane integrale - 10,30 Frutta

5ª Settimana

LUNEDÌ 26/04 - 7/06	MARTEDÌ 27/04 - 08/06	MERCOLEDÌ 28/04	GIOVEDÌ 29/04	VENERDÌ 30/04
Pasta agli aromi	Pasta integrale pomodoro e pesto	Pasta alla crema di zucchine*	Zuppa toscana con cereali e legumi	Riso al pomodoro
Primosale	Filetto di pollo al forno	Arrosto di lonza	Rotolo di frittata	Totani panati*
Cavolo cappuccio in insalata	Finocchi julienne	Insalata verde	Fagiolini all'olio	Carote julienne
Pane - 10,30 Cracker	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Yogurt	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

6ª Settimana

LUNEDÌ 03/05	MARTEDÌ 04/05	MERCOLEDÌ 05/05	GIOVEDÌ 06/05	VENERDÌ 07/05
Pasta pomodoro, olive e capperi	Pasta e lenticchie	Lasagne al ragù	Pasta al pesto	Riso alla parmigiana
Cosce di pollo al forno	Merluzzo gratinato*	Formaggio spalmabile	Petto di tacchino agli aromi	Tortino di verdure
Zucchine trifolate*	Pomodori in insalata	Carote julienne	Insalata verde	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Cracker	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Succo di frutta	Pane - 10,30 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