



Città di Paullo

Assessorato
all'Istruzione
Commissione
MensaMenù Invernale
a.s. 2021/2022 Scuola Materna
in vigore dal 29/11/2021 al 22/12/2021

1^ Settimana				
LUNEDÌ 29/11	MARTEDÌ 30/11	MERCOLEDÌ 1/12	GIOVEDÌ 2/12	VENERDÌ 3/12
Riso al pomodoro	Pasta agli aromi	Pasta al ragù	Minestra con farro e lenticchie	Pasta integrale al pesto
Platessa dorata*	Sfoglia alle erbe*	Formaggio spalmabile	Petto di pollo agli agrumi	Hamburger vegetale*
Zucchine trifolate*	Cavolo cappuccio in insalata	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Finocchi julienne
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta
2^ Settimana				
LUNEDÌ 6/12	MARTEDÌ 7/12	MERCOLEDÌ 8/12	GIOVEDÌ 9/12	VENERDÌ 10/12
Ravioli di magro olio e salvia	Riso allo zafferano	Zuppa toscana con cereali e legumi	Pasta alla crema di zucchine*	Pasta all'ortolana*
Frittata	Bocconcini di tacchino	Formaggio spalmabile	Polpettine di pollo	Totani gratinati*
Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Fagiolini all'olio	Tris di verdure al forno*	Insalata verde
Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta
3^ Settimana				
LUNEDÌ 13/12	MARTEDÌ 14/12	MERCOLEDÌ 15/12	GIOVEDÌ 16/12	VENERDÌ 17/12
Pasta integrale al pomodoro	Minestra di legumi con pasta	Polenta	Pasta al pesto	Riso alla parmigiana
Primosale	Cotoletta di lonza	Bruscitti di manzo	Merluzzo gratinato*	Tortino di verdure* e legumi
Cavolo cappuccio in insalata	Misto di verdure all'olio*	Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Insalata verde
Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Torta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta
4^ Settimana				
LUNEDÌ 20/12	MARTEDÌ 21/12	MERCOLEDÌ 22/12 – MENÙ DI NATALE		
Pasta olio e grana	Passato di verdure* con pastina	Pasta Pasticciata		
Frittata con patate*	Pizza Margherita	Cotoletta di pollo		
Misto di verdure all'olio*		Patate arrosto		
Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 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.