



Città di Paullo

Assessorato
all'Istruzione
Commissione
Mensa



Menù Invernale
a.s. 2021/2022 Scuola Elementare
in vigore dal 10 gennaio al 1° aprile 2022

1ª Settimana

LUNEDÌ 10/01 – 21/02	MARTEDÌ 11/01 – 22/02	MERCOLEDÌ 12/01 – 23/02	GIOVEDÌ 13/01 – 24/02	VENERDÌ 14/01 – 25/02
Pasta all'ortolana*	Pasta e legumi	Pizza Margherita	Riso al pomodoro	Pasta al pesto
Hamburger di manzo*	Merluzzo gratinato*	Bocconcini di mozzarella	Arrosti di tacchino	Sfoglia di verdure*
Spinaci all'olio*	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Carote all'olio*	Insalata verde
Pane – 10,30 Cracker	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Succo di frutta e biscotti	Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

2ª Settimana

LUNEDÌ 17/01 – 28/02	MARTEDÌ 18/01 – 1/03	MERCOLEDÌ 19/01 – 2/03	GIOVEDÌ 20/01 – 3/03	VENERDÌ 21/01 – 4/03
Pasta agli aromi	Pasta pomodoro e basilico	Lasagne al ragù	Pasta e ceci	Riso allo zafferano
Cosce di pollo al forno	Tortino di verdure* e legumi	Formaggio spalmabile	Frittata	Platessa gratinata*
Zucchine all'olio*	Fagiolini all'olio*	Finocchi julienne	Tris di verdure all'olio*	Carote julienne
Pane – 10,30 Cracker	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

3ª Settimana

LUNEDÌ 24/01 – 7/03	MARTEDÌ 25/01 – 8/03	MERCOLEDÌ 26/01 – 09/03	GIOVEDÌ 27/01 – 10/03	VENERDÌ 28/01 – 11/03
Pasta alla crema di zucchine*	Pasta integrale al pesto	Pizza Margherita	Riso alla parmigiana	Pasta al pesto
Primosale	Tacchino al limone	Bocconcini di mozzarella	Sfoglia di verdure*	Merluzzo gratinato*
Misto di verdure al vapore*	Spinaci all'olio*	Finocchi julienne	Piselli brasati*	Insalata verde
Pane – 10,30 Cracker	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

4ª Settimana

LUNEDÌ 31/01 – 14/03	MARTEDÌ 1/02 – 15/03	MERCOLEDÌ 2/02 – 16/03	GIOVEDÌ 3/02 – 17/03	VENERDÌ 4/02 – 18/03
Pasta e lenticchie	Pasta alla siciliana (pomodoro e ricotta)	Polenta	Pasta integrale agli aromi	Risotto alla zucca
Frittata con patate*	Primosale	Bruscitti di manzo	Petto di pollo agli agrumi	Totani gratinati*
Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Cavolo cappuccio in insalata
Pane – 10,30 Cracker	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Succo di frutta e biscotti	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

5ª Settimana

LUNEDÌ 7/02 – 21/03	MARTEDÌ 8/02 – 22/03	MERCOLEDÌ 9/02 – 23/03	GIOVEDÌ 10/02 – 24/03	VENERDÌ 11/02 – 25/03
Pasta pomodoro, olive e capperi	Riso e piselli*	Pizza Margherita	Pasta al pesto	Pasta agli aromi
Cosce di pollo al forno	Sfoglia di verdure* e legumi	Bocconcini di mozzarella	Scaloppine di tacchino	Platessa gratinata*
Tris di verdure all'olio*	Zucchine all'olio*	Insalata verde	Carote 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

6ª Settimana

LUNEDÌ 14/02 – 28/03	MARTEDÌ 15/02 – 29/03	MERCOLEDÌ 16/02 – 30/03	GIOVEDÌ 17/02 – 31/03	VENERDÌ 18/02 – 1/04
Pasta alla crema di broccoli*	Crema di carote* con pasta	Ravioli di magro olio e salvia	Riso alla parmigiana	Gnocchi al pomodoro
Hamburger di manzo*	Frittata di verdure*	Primosale	Cotoletta alla milanese	Totani gratinati*
Zucchine all'olio*	Spinaci all'olio*	Finocchi julienne	Carote julienne	Cavolo cappuccio in insalata
Pane – 10,30 Cracker	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

PASTA, PANE, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, STRACCHINO, VERDURE CRUDE E SURGELATE, KIVI 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.



CIR
food



CIR food

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE