



Assessorato
all'Istruzione
Commissione
Mensa



Menù Primaveraile
a.s. 2021/2022 Scuola Elementare
in vigore dal 4 aprile 2022 al 7 giugno 2022

Città di Paullo

1^a Settimana

LUNEDÌ 4/04 – 16/05	MARTEDÌ 5/04 – 17/05	MERCOLEDÌ 6/04 – 18/05	GIOVEDÌ 7/04 – 19/05	VENERDÌ 8/04 – 20/05
Pasta all'ortolana*	Pasta integrale al pesto	Pizza Margherita	Risotto allo zafferano	Pasta e legumi
Frittata con patate*	Arrosto di tacchino	Bocconcini di mozzarella	Hamburger di manzo*	Platessa dorata*
Fagiolini all'olio*	Carote all'olio*	Finocchi julienne	Spinaci all'olio*	Insalata verde
Pane – 10,30 Cracker	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Barretta di cioccolato	Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

2^a Settimana

LUNEDÌ 11/04 – 23/05	MARTEDÌ 12/04* – 24/05	MERCOLEDÌ 13/04 – 25/05	GIOVEDÌ 14/04 – 26/05	VENERDÌ 15/04 – 27/05
Riso alla parmigiana	Pasta e ceci	Pasta al pesto	Pasta integrale pomodoro e basilico	Gnocchi al pomodoro
Cosce di pollo al forno	Bocconcini di mozzarella	Bruscitt di manzo	Arrosto di tacchino al limone	Totani gratinati*
Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Pomodori in insalata	Tris di verdure all'olio*	Cavolo cappuccio in insalata
Pane – 10,30 Cracker	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

3^a Settimana

LUNEDÌ 18/04 – 30/05	MARTEDÌ 19/04 – 31/05	MERCOLEDÌ 20/04 – 1/06	GIOVEDÌ 24/04 – 2/06	VENERDÌ 22/04 – 3/06
Pasta alla crema di zucchine*	Pasta allo zafferano	Piadina con prosciutto e formaggio	Pasta olio e grana	Riso al pomodoro
Primosale	Cotoletta di lonza		Sfoglia con ricotta e spinaci*	Bocconcini di merluzzo dorati*
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

4^a Settimana

LUNEDÌ 25/04 – 6/06	MARTEDÌ 26/04 – 7/06*	MERCOLEDÌ 27/04	GIOVEDÌ 28/04	VENERDÌ 29/04
Pasta e lenticchie	Pasta integrale agli aromi	Ravioli di magro olio e salvia	Pasta alla siciliana (pomodoro e ricotta)	Risotto allo zafferano
Hamburger di manzo*	Scaloppine di lonza alla pizzaiola	Asiago	Petto di pollo agli agrumi	Totani gratinati*
Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Pomodori in insalata	Spinaci all'olio*	Cavolo cappuccio in insalata
Pane – 10,30 Cracker	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Gelato	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

5^a Settimana

LUNEDÌ 2/05	MARTEDÌ 3/05	MERCOLEDÌ 4/05	GIOVEDÌ 5/05	VENERDÌ 06/05
Pasta pomodoro, olive e capperi	Riso e piselli*	Pizza Margherita	Pasta integrale al pesto	Pasta agli aromi
Cosce di pollo al forno	Tortino di patate*	Bocconcini di mozzarella	Frittata	Platessa gratinata*
Tris di verdure all'olio*	Zucchine trifolate*	Insalata verde	Carote all'olio*	Insalata di pomodori e mais
Pane – 10,30 Cracker	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

6^a Settimana

LUNEDÌ 09/05	MARTEDÌ 10/05	MERCOLEDÌ 11/05	GIOVEDÌ 12/05	VENERDÌ 13/05
Pasta alla crema di broccoli*	Pasta integrale al pomodoro	Lasagne al ragù	Pasta agli aromi	Riso alla parmigiana
Hamburger di manzo*	Tortino di verdure*	Formaggio spalmabile	Cotoletta alla milanese	Totani gratinati*
Carote julienne*	Pomodori in insalata	Finocchi julienne	Fagiolini all'olio*	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

*12/04 = Menù di Pasqua: Pasta Aurora (pomodoro e besciamella), Arrosto di Lonza alle Mele, Patate al Forno, Colomba

*7/06 = Menù di Fine Anno: Hamburger e Patatine

PASTA, PANE, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, STRACCHINO, VERDURE CRUDE E SURGELATE, KIWI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
STRACCHINO, RICCOTTA, 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.



CIR
food



CIR food

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE