

Menù primavera-estate 2022
Scuole primarie con servizio in aula (senza passato di verdura)



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Fusilli al pesto	Riso in salsa di grana	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Pasta all'olio	Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia
	Mozzarella	Polpette di verdure	Cotoletta di pollo	Lonza al latte	Fil.di merluzzo MSC gratinato*
	Pomodori/ insalata	Fagiolini saltati*	Insalata verde e rossa	Pure'di patate	Carote julienne
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Pennette alla bolognese	Pasta al pomodoro	Sedani all'olio	Riso in salsa di grana	Gnocchi di patate al pesto
	Tonno	Arrosto di maiale con erbe aromatiche	Petto di pollo dorato	Frittata alle zucchine	Asiago DOP
	Pomodori /insalata verde	Patate al forno	Carote crude	Fagiolini al vapore	Insalata verde e rossa
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Risotto alle zucchine (bianco)	Farfalle al pomodoro	Pizza margherita	Riso al burro e salvia	Mezze penne al pomodoro e lenticchie
	Petto di pollo agli aromi	Cotoletta di platessa MSC*	Prosciutto cotto	Hamburger di manzo agli aromi	Tortino con formaggio
	Carote julienne	Spinaci*	Insalata verde e carote	Piselli stufati*	Insalata e pomodori
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Mezze penne al pomodoro e Speck IGP	Polenta	Pennette al pesto	Pasta al pomodoro	Mezze maniche aurora
	Asiago DOP	Manzo all'olio	Hamburger di lenticchie	Fuselli di pollo	Merluzzo gratinato MSC*
	Insalata verde	Fagiolini al vapore*	Carote crude	Pure'di patate	Pomodori/Insalata
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Sedani al sugo di zucchine(pomo)	Riso in salsa di grana	Lasagne alla bolognese	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al pesto
	Petto di pollo olio e aromi	Sformatino con carote e legumi	Rosa camuna mezza pozione	Arista al forno	Hamburger di merluzzo MSC*
	Pomodori/ insalata	Insalata verde	Fagiolini all'olio*	Insalata verde e carote	Patate al forno
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Pizza margherita	Riso allo zafferano	Cellentani all'olio	Pasta alle zucchine	Gnocchetti sardi alla livornese(pomodoro olive e capperi)
	Prosciutto cotto	Hamburger di lenticchie	Polpette di bovino umido	Filetto di platessa impanata MSC*	Mozzarella
	Insalata verde e carote	Insalata verde e rossa	Carote in brasiera*	Piselli stufati*	Pomodori /insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina)
 Frutta di stagione a rotazione 4 tipologie, in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.
 SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI A LIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati
 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.
 *I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE