

Menù invernale 2021-2022

BORGOSATOLLO - Primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Risotto con piselli*	Sedani all'olio	Mezze penne alla bolognese	Riso allo zafferano	Fusilli al pomodoro
	Frittata al formaggio	Fettina di tacchino alla pizzaiola	Primo sale (mezza porz)	Fuselli di pollo	Hamburger di merluzzo MSC
	Finocchi crudi	Cavolfiore all'olio*	Carote julienne	Patate al forno	Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Farfalle al pomodoro e basilico	Riso all'olio	Pizza margherita	Pasta al pesto	Ravioli di magro al burro e salvia
	Lonza la latte	Cotoletta di platessa MSC*	Prosciutto cotto	Petto di pollo olio e limone	Mozzarella
	Cappuccio crudo	Fagiolini al vapore*	Insalata verde e rossa	Piselli al pomodoro*	Insalata verde e carote
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Gnocchetti sardi al pesto	Pasta all'olio	Risotto alla zucca	Mezze penne alla bolognese	Cellentani al pomodoro
	Petto di pollo olio e aromi	Merluzzo MSC dorato*	Arrosti di tacchino	Asiago DOP (mezza porz)	Frittata con verdure
	Carote crude	Insalata verde	Fagiolini saltati*	Zucchine trifolate*	Insalata verde e rossa
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Fusilli all'olio	Riso allo zafferano	Pizza margherita	Pasta al pomodoro e basilico	Farfalle al pesto invernale
	Formaggio bresciano	Tortino alle verdure	Prosciutto cotto PRIM CAST: Prosciutto crudo DOP	Hamburger di vitellone agli aromi	Fil.di merluzzo MSC alla livornese*
	Carote crude	Insalata verde	Finocchi crudi	Pure'di patate	Piselli stufati*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Mezze penne alla sorrentina	Pasta al ragù	Sedanini all'olio	Risotto in salsa di grana	Gnocchetti sardi alla livornese(pomodoro olive e capperi)
	Fettine di pollo olio e prezzemolo	Asigo DOP (mezza porz)	Polpette di carne in umido	Merluzzo MSC olio e limone*	Frittata con piselli*
	Insalata verde e rossa	Patate al rosmarino	Cappuccio crudo	Insalata verde e carote	Broccoli verdi al vapore*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Fusilli al ragù di verdure	Penne al pomodoro	Polenta	Risotto al radicchio	Pasta all'olio
	Mozzarella	Cotoletta di pollo	Brasato di bovino	Hamburger di lenticchie	Fil.di merluzzo MSC gratinato*
	Carote crude	Insalata verde	Insalata verde e rossa	Spinaci*	Pure'di patate
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE

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 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: 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.

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina)

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.