

MENU PRIMAVERA

NO CARNE-PESCE

DAL 08 APRILE 2024 AL 9 GIUGNO 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Carote julienne Tagliatelle pomodoro e piselli Pane integrale Torta artigianale comple- mese: infanzia Buonarroti e don Milani	Risotto alla parmigiana Uovo sodo/frittata Insalata Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni	Crema di ceci con crostini Bocconcino di Parmigiano Zucchine al forno Pane Torta artigianale comple- mese: primaria Mosè Bianchi Pizza Margherita: secondaria Moro	Purè di patate Hamburger di legumi Pomodori** Pane	Pasta al pesto artigianale Robiola Erbette Pane
2° settimana	Gnocchi di patate al pomodoro Grana Padano Fagiolini Pane integrale Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani	Risotto allo zafferano Farinata di ceci Spinaci Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Manzoni	Pasta integrale al pesto di zucchine Bocconcini di mozzarella alla caprese con pomodori** e origano Pane	Crema di verdure con orzo Uovo sodo Carote julienne Pane	Pasta pomodoro e piselli Gâteau di patate (formaggio, uovo) Insalata verde Pane
3° settimana	Ravioli di magro agli aromi 1/2 Provolone Dolce Zucchine al forno Pane integrale	Purè di patate Farinata di ceci Pomodori** Pane Pizza Margherita: primaria Martini	Insalata di farro pomodoro, mais e olive/ Crema di verdure con farro Robiola Fagiolini (Secondarie Insalata di farro pomodoro, mais e olive/Riso all'olio e grana) Pane	Pasta olio e grana Frittata di patate Insalata Pane Pizza Margherita: secondaria Moro	Linguine al pomodoro (pasta corta per l'infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple- mese: primaria Don Milani
4° settimana	Pasta integrale al pomodoro Robiola Erbette Pane integrale Torta artigianale comple- mese primaria Martini Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi	Carote julienne Lasagne alle verdure Pane	Risotto allo zafferano Farinata di ceci Fagiolini (Secondarie Lasagne alle verdure) Pane Pizza Margherita: primaria Don Milani	Orzo / Pasta al pesto Uovo sodo+ ketchup fatto dalla cucina Insalata verde Pane Pizza Margherita: Dante- Lazzati	Crema di cannellini con crostini Gâteau di patate (formaggio, uovo) Pomodori** Pane Torta artigianale comple- mese: infanzia Dante Lazzati

** Formaggio a rotazione tra grana, parmigiano, robiola e crescenza.

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese.* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto.** Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva
* Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".

