

MENU PRIMAVERA

NO MAIALE

DAL 08 APRILE 2024 AL 09 GIUGNO 2024

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Carote julienne Tagliatelle al ragù manzo 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 Cosce di pollo al forno (Scaloppina scuole infanzia) Pomodori** Pane	Pasta al pesto artigianale Filetto di merluzzo impanato Erbette Pane
Gnocchi di patate al pomodoro Sgombro Fagiolini Pane integrale Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani	Risotto allo zafferano Fusi di pollo al forno 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 Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane	Pasta pomodoro e piselli Gâteau di patate (formaggio, uovo) Insalata verde Pane
Ravioli di magro agli aromi 1/2 Provolone Dolce Zucchine al forno Pane integrale	Purè di patate Platessa impanata Pomodori** Pane Pizza Margherita: primaria Martini	Insalata di farro pomodoro, mais e olive/ Crema di verdure con farro Bocconcini di pollo al limone 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
Pasta integrale al pomodoro Robiola Erbette Pane integrale Torta artigianale comple- mese primaria Martini Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi	Carote julienne Lasagne al ragù di manzo Pane	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo impanato Fagiolini (Secondarie Lasagne al ragù di manzo) 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

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, erbetto, 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, erbetto 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".

