

Menù Scolastico Invernale

Anno scolastico 2018-2019



	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta al ragù di verdure* (1,9) Prosciutto cotto Insalata di stagione Frutta	Pasta al pesto (1,3,7,8) Mozzarella (7) Insalata di stagione e mais Frutta	Pasta all'olio (1) Frittata agli spinaci* (3,7) Insalata di stagione e carote Frutta	Ravioli di magro olio e salvia* (1,3,6,7) Frittata arcobaleno* (3,7) Carote grattugiate Frutta
MARTEDÌ	Risotto al pomodoro (3,6,7,9) Polpette di pesce al forno (1,3,4,7) Finocchi grattugiati Frutta	Passato di verdure con farro* (1,6,9) Fusi di pollo al forno Patate prezzemolate* Frutta	Vellutata di zucchine*(6,9) Petto di tacchino dorato (1,3) Patate al forno* Frutta	Pasta all'olio (1) Merluzzo gratinato* (1,4) Spinaci al vapore* Frutta
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro e basilico (1) Asiago (7) Zucchine trifolate* Frutta	PIATTO UNICO Spezzatino di manzo* (1,9) con polenta Carote al vapore* Frutta	PIATTO UNICO Lasagne alla bolognese* (1,3,7,9) Fagiolini al vapore* Frutta	Pizza margherita (1,7) Formaggio (mezza porzione) (7) Insalata di stagione e mais Frutta
GIOVEDÌ	Passato di verdura con orzo* (1,6,9) Frittata al naturale (3,7) Patate lesse* Frutta	Risotto alla parmigina (3,6,7,9) Sformato di piselli e fagiolini* (1,3,7,9) Insalata di stagione Frutta	Pasta integrale al pesto (1,3,7,8) Lenticchie in umido* (9) Carote olio e prezzemolo* Frutta	Vellutata di zucca e carote* (6,9) Scaloppine di lonza agli aromi (1) Patate al forno* Frutta
VENERDÌ	Pasta con crema di zucchine e pesto* (1,3,7,8) Tortino di zucca e ceci al rosmarino* (1,3,7,9) Carote grattugiate Frutta	Pasta al pomodoro (1) Filetto di merluzzo gratinato* (1,4) Finocchi olio e grana (3,7) Frutta	Risotto alla milanese (3,6,7,9) Merluzzo agli agrumi e prezzemolo* (4) Insalata di stagione Frutta	Pasta integrale al pomodoro (1) Polpette di ceci al prezzemolo*(1,3,9) Fagiolini al vapore* Frutta

La tipologia di verdura potrà subire variazioni in seguito all'andamento stagionale.

La frutta varia in base alla stagionalità.

Il pasto viene accompagnato da pane di tipo comune senza grassi e a ridotto contenuto di sale.

*La preparazione può contenere prodotti surgelati all'origine.

In ottemperanza col Re. Ce 1169/11, viene distribuito un "menù parlante" indicante gli allergeni presenti negli alimenti (1 = Cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati ; 3= Uova e derivati; 4= Pesce e derivati; 5= Arachidi e derivati; 6= Soia e derivati; 7= Latte e derivati; 8= Frutta a guscio e derivati; 9= Sedano e derivati; 10= Senape e derivati; 11= Semi di sesamo e derivati; 12= Solfiti > 10mg/lt-kg; 13= Lupini e derivati; 14= Molluschi e derivati)