

# Menu

Autunno - inverno Anno Scolastico 2023-2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA	Pasta Rosé (pom e ricotta)	Riso all'olio e grana	Pasta ragu vegetale	Ravioli al pomodoro	Passato di verdura con pasta riso
	Tacchino al forno	Ariata al forno	Formaggio Mozzarella	Pesce croccante al forno	Frittata di zucchine
	Fagiolini al vapore	Spinaci	Carote filangè	Purè di patate	Insalata verde
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt
2 SETTIMANA	Pasta all'olio	Passato di Legumi con Riso	Pasta ai broccoli bianca	Pasta al rose'	Lasagne al ragu di carne
	Hamburger di manzo	Formaggio Stracchino	Pesce alla mugnaia	Coscio pollo arrosto	
	Bietola saltata	Carote e finocchi filangè	Piselli al prosciutto	Fagiolini al vapore/al pomodoro	Patate e carote lesse
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Pasta all'ortolana	Pasta pomodoro	Riso all'olio	Lasagne al ragu di carne	Pasta Rosé (pom e ricotta)
	Formaggio fresco	Bastoncini di Pesce	Frittata al formaggio		Polpette di manzo
	Carote saltate	piselli all'olio	Spinaci	Patate e carote lesse	Tris verdure al forno
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Yogurt	Pane Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Pasta all'olio	Pasta al pesto	Pastina in brodo di carne	Pasta al pomodoro	Ravioli al pomodoro
	Pollo arrosto	Prosciutto cotto	Hamburger di manzo	Mozzarella	Pesce croccante al forno
	Carote filangè	Bietole saltate	Fagiolini al vapore	Insalata verde	Purè di patate
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione
5 SETTIMANA	Pastina in brodo vegetale	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Rise al pomodoro
	Merluzzo al pomodoro	Petto di pollo al latte	Frittata	Prosciutto coto	Stracchino
	Patate al vapore	Tris di verdure al forno	Spinaci	Insalata mista	Carote e finocchi filangè
	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione	Pane Frutta di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.