Menu Ristorazione Scolastica

Autunno - Inverno

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta all'olio evo	Pasta al ragù	Gnocchi al pesto	Riso con piselli*	Pasta al pomodoro
	Crocchette di pesce*	Formaggio	Arrosto di lonza	Scaloppina di pollo al limone	Polpettone genovese*
	Carote prezzemolate*	Fagiolini*	Carote julienne	Insalata mista	Bietole*
	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Pasta ai broccoli	Pasta all'olio evo	Pasta al ragù di verdure*/Passato di verdure con pasta*	Pizza rossa	Risotto allo zafferano
	Coscia di pollo al forno	Formaggio	Polpettone di vitellone	Prosciutto cotto	Filetto di merluzzo dorato*
	Piselli*	Bietole*	Insalata mista	Fagiolini*	Carote*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta	Yogurt	Frutta fresca
3 SETTIMANA	Pasta al tonno	Pasta all'olio evo	Risotto alla zucca*	Pasta integrale al pomodoro	Pasta all'ortolana*/Passato di verdura con pasta*
	Formaggio	Bocconcini di tacchino carote e piselli*	Sformato di legumi	Cotoletta di lonza	Filetto di merluzzo al limone*
	Spinaci*		Fagiolini*	Carote julienne	Patate*
	Frutta fresca	**Frutta fresca**	Frutta fresca	Frutta fresca	Torta
4 SETTIMANA	Pasta all'olio evo	Pasta ai formaggi	Pasta al pomodoro	Ravioli burro e salvia	Pizza rossa
	Bastoncini di pesce*	Prosciutto cotto	Spezzatino di vitellone e patate *	Sformato di verdure*	Formaggio
	Carote*	Fagiolini*		Insalata	Piselli*
	Cioccolata Bio-Equo	Frutta fresca	**Frutta fresca**	Mousse di frutta	Frutta fresca



I piatti contrassegnati da (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Le giornate contrassegnate con il simbolo della piantina avranno un menù interamente composto da alimenti di produzione biologica

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO Elenco degli allergeni alimentari(ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.): cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.. 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.

CIRFOOD