

# Menu Ristorazione Scolastica

Autunno - Inverno Anno Scolastico 2021-2022

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

Le preparazioni contrassegnate con(\*) possono essere preparate con materie prime congelate/surgelate

**Un pasto alla settimana sarà composto da: Pasta/riso, verdura, frutta ed olio BIOLOGICI**

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.

