

Menù autunnale 2020/2021



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Mezze penne alla bolognese Primo sale (mezza porzione) Finocchi crudi Pane - Frutta di stagione		Risotto con piselli* Fil.di merluzzo MSC gratinato* Insalata verde Pane - Frutta di stagione		Fusilli al pomodoro Frittata alle erbe* Carote julienne Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Farfalle al pomodoro e basilico Cotoletta di platessa MSC* Cappuccino crudo Pane - Frutta di stagione		Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde e rossa Pane - Frutta di stagione		Gnocchi di patate pomodoro e basilico Asiago DOP Insalata verde e carote Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Riso in salsa di grana Frittata con verdure Zucchine trifolate* Pane - Frutta di stagione		Lasagne* alla bolognese (ragù bovino) Fagiolini saltati* Pane - Frutta di stagione		Cellentani al pomodoro Sformato con legumi Insalata verde e rossa Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Gnocchetti sardi alla livornese (pomodoro olive e capperi) Formaggio bresciano Carote crude Pane - Frutta di stagione		Pizza margherita Prosciutto cotto Finocchi crudi Pane - Frutta di stagione		Farfalle al pesto invernale Tortino di verdure Piselli al pomodoro* Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Mezze penne alla sorrentina Fettine di pollo olio e prezzemolo Insalata verde e rossa Pane - Frutta di stagione		Sedanini all'olio Polpette di carne in umido Cappuccino crudo Pane - Frutta di stagione		Fusilli al ragù di verdure Asiago DOP Broccoli verdi al vapore* Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Ravioli di magro al burro Bocconcini di tacchino Insalata verde Pane - Frutta di stagione		Polenta Brasato di bovino Insalata verde e rossa Pane - Frutta di stagione		Risotto al radicchio Frittata Spinaci* Pane - Frutta di stagione

Frutta di stagione a rotazione 4 tipologie, in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp. SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina)