

Menù autunnale 2023
Comune di Cazzago



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Pennette al pesto		Gnocchetti sardi pomodoro e basilico		Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia
	Mozzarella		Cotoletta di pollo		Fil.di merluzzo MSC gratinato*
	Carote in brasiera*		Insalata verde e rossa		Carote julienne
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Polenta		Sedanini al tonno		Farfalle al pesto
	Arrosto di maiale con erbe aromatiche		Asiago DOP		Sformato di nasello e patate*
	Fagiolini al vapore*		Pomodori/ insalata		Insalata verde e rossa
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Riso al pomodoro e basilico		Pizza margherita		Mezze penne al pomodoro e speck IGP
	Petto di pollo agli aromi		Prosciutto cotto		Tortino con formaggio
	Carote julienne		Insalata verde e carote		Insalata e pomodori
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Riso al burro e salvia		Mezze maniche aurora		Polenta
	Asiago DOP		Fil.di merluzzo MSC gratinato*		Manzo all'olio
	Insalata verde		Pomodori/Insalata		Fagiolini al vapore*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Gnocchetti sardi al ragù di verdura		Lasagne alla bolognese		Penne al pomodoro e basilico
	Petto di pollo olio e aromi		Formaggio bresciano mezza pozione		Cotoletta di suino
	Pomodori/ insalata		Fagiolini all'olio*		Insalata e carote
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Pizza margherita		Gnocchetti sardi alla livornese(pomodoro olive e capperi)		Polenta
	Prosciutto cotto		Primo sale		Polpette di bovino in umido
	Insalata verde e carote		Pomodori /insalata verde		Carote in brasiera*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, susine, prugne, albicocche, pesche in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON A STERISCO 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). Si utilizza olio extravergine di oliva.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nel le bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CER EALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI I 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 11 69/11, 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 forniti agli operatori edili dell'azienda per essere documentate nei cartelli di sicurezza.

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE