Menù primavera-estate 2021
CAZZAGO PRIMARIA

CIRFOOD

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Fusilli al pesto		Gnocchetti sardi pomodoro e basilico		Mezze maniche aurora
	Cotoletta di pollo		Mozzarella		Fil.di merluzzo MSC gratinato*
	Pomodori/ insalata		Insalata verde e rossa		Carote julienne
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
2° Settimana					
	Penne alla bolognese		Sedani all'olio		Riso alla salsa di grana
	Tonno		Petto di pollo dorato		Asiago DOP
	Pomodori /insalata verde		Carote crude		Insalata verde e rossa
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
3° Settimana					
	Risotto alla zucca		Pizza margherita		Mezze penne alle zucchine (bianca)
	Arrosto di tacchino con erbe aromatiche		Prosciutto cotto		Tortino con verdure
	Carote julienne		Insalata verde e carote		Insalata e pomodori
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
4° Settimana					
	Penne al pesto		Mezze penne al pomodoro e Speck IGP		Fusilli all'olio
	Uova sode		Asiago DOP		Merluzzo gratinato MSC*
	Insalata verde		Fagiolini al vapore*		Pomodori/Insalata
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
5° Settimana					
	Sedani al sugo di zucchine		Penne all'olio		Crema di carote con conchigliette
	Sformato di legumi		Manzo all'olio (bovino)		Fil.di merluzzo MSC impanato*
	Pomodori/ insalata		Fagiolini all'olio*		Patate al forno
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
6° Settimana					
	Pizza margherita		Cellentani all'olio		Gnocchetti sardi alla livornese(pomodoro olive e capperi)
	Prosciutto cotto		Polpette di bovino in umido		Mozzarella
	Insalata verde e carote		Carote in brasiera*		Pomodori /insalata verde
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione

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

Frutta di stagione a rotazione 4 tipologie, in dipendenza della stagionalità e disponibiltà 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 CONTRASSEGNATI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.*