

Menù primavera-estate 2022
Scuola primaria e secondaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Fusilli al pesto		Gnocchetti sardi pomodoro e basilico		Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia
	Mozzarella		Cotoletta di pollo		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					
	Pennette alla bolognese		Sedani all'olio		Gnocchi di patate al pesto
	Tonno		Petto di pollo dorato		Asiago DOP
	Pomodori /insalata verde		Carote crude		Insalata verde e rossa
					Pane - Frutta di stagione
3° Settimana					
	Risotto alle zucchine (bianco)		Pizza margherita		Mezze penne al pomodoro e lenticchie
	Petto di pollo agli aromi		Prosciutto cotto		Tortino con formaggio
	Carote julienne		Insalata verde e carote		Insalata e pomodori
					Pane - Frutta di stagione
4° Settimana					
	Mezze penne al pomodoro e Speck IGP		Pennette al pesto		Mezze maniche aurora
	Asiago DOP		Hamburger di lenticchie		Merluzzo gratinato MSC*
	Insalata verde		Carote crude		Pomodori/Insalata
					Pane - Frutta di stagione
5° Settimana					
	Sedani al sugo di zucchine(pomo)		Lasagne alla bolognese		Crema di carote con conchigliette
	Petto di pollo olio e aromi		Rosa camuna mezza pozione		Hamburger di merluzzo MSC*
	Pomodori/ insalata		Fagiolini all'olio*		Patate al forno
					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

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 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.

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE