

Menù invernale 2021-2022



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Risotto con piselli*		Mezze penne alla bolognese		Fusilli al pomodoro
	Frittata al formaggio		Primo sale (mezza porz)		Hamburger di merluzzo MSC
	Finocchi crudi		Carote julienne		Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
2° Settimana					
	Farfalle al pomodoro e basilico		Pizza margherita		Ravioli di magro al burro e salvia
	Lonza la latte		Prosciutto cotto		Mozzarella
	Cappuccio crudo		Insalata verde e rossa		Insalata verde e carote
3° Settimana					
	Gnocchetti sardi al pesto		Risotto alla zucca		Cellentani al pomodoro
	Petto di pollo olio e aromi		Arrosti di tacchino		Frittata con verdure
	Carote crude		Fagiolini saltati*		Insalata verde e rossa
4° Settimana					
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
	Fusilli all'olio		Pizza margherita		Farfalle al pesto invernale
	Formaggio bresciano		Prosciutto cotto		Fil.di merluzzo MSC alla livornese*
5° Settimana					
	Carote crude		Finocchi crudi		Piselli stufati*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
	Mezze penne alla sorrentina		Sedanini all'olio		Gnocchetti sardi alla livornese(pomodoro olive e capperi)
6° Settimana					
	Fettine di pollo olio e prezzemolo		Polpette di carne in umido		Frittata con piselli*
	Insalata verde e rossa		Cappuccio crudo		Broccoli verdi al vapore*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
6° Settimana					
	Fusilli al ragù di verdure		Polenta		Passato di verdura con risoni
	Mozzarella		Brasato di bovino		Fil.di merluzzo MSC gratinato*
	Carote crude		Insalata verde e rossa		Pure'di patate
6° Settimana					
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE

Frutta di stagione a rotazione 4 tipologie, in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato (mele, pere, arance, mandarini, clementine, mapo, kiwi, banane).

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.

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

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