

Menù primavera-estate 2023
Scuola primaria di Cazzago e Bornato



	LUNEDI'	B/A	MARTEDI'	B/A	MERCOLEDI'	B/A	GIOVEDI'	B/A	VENERDI'	B/A
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	
	Arrostato 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	
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	
4° Settimana										
	Riso al burro e salvia				Polenta				Mezze maniche aurora	
	Asiago DOP				Manzo all'olio				Fil.di merluzzo MSC gratinato*	
	Insalata verde				Fagiolini al vapore*				Pomodori/Insalata	
					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	
6° Settimana										
	Pizza margherita				Polenta				Gnocchetti sardi alla livornese(pomodoro olive e capperi)	
	Prosciutto cotto				Polpette di bovino in umido				Primo sale	
	Insalata verde e carote				Carote in brasiera*				Pomodori /insalata verde	
					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 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). 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 nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 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 1169/11, 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