

Menù invernale 2022-2023

Comune di Cazzago



| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENEDI' |
|---------------------|------------------------------------|----------|----------------------------------|----------|--|
| 1° Settimana | Risotto con piselli* | | Risotto alla zucca | | Fusilli al pomodoro |
| | Frittata al formaggio | | Primo sale | | Hamburger di merluzzo* |
| | Insalata verde e carote | | 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 (porzione ridotta) |
| | Lonza la latte | | Prosciutto cotto | | Mozzarella |
| | Cappuccio e insalata | | Insalata verde | | Insalata verde e carote |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 3° Settimana | | | | | |
| | Gnocchetti sardi al pesto | | Crema di ceci con conchigliette | | Cellentani all'olio |
| | Petto di pollo olio e aromi | | Merluzzo dorato* | | Frittatina con carote e lenticchie |
| | Carote crude | | Insalata verde | | Insalata verde |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 4° Settimana | | | | | |
| | Pizza margherita | | Fusilli al pomodoro | | Farfalle al pesto invernale |
| | Prosciutto cotto | | Tortino alle verdure | | Fil.di platessa gratinata* |
| | Carote julienne | | Insalata verde | | Piselli stufati* |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 5° Settimana | | | | | |
| | Mezze penne alla sorrentina | | Fusilli al la bolognese P.U. | | Gnocchetti sardi alla livornese(pomodoro olive e capperi) |
| | Asiago | | /// | | Frittata semplice |
| | Carote in brasiera | | Carote julienne | | Broccoli verdi al vapore |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 6° Settimana | | | | | |
| | Fusilli al ragù di verdure | | Polenta | | Passato di verdura con risoni |
| | Mozzarella | | Polpette di bovino in umido | | Fil.di merluzzo gratinato* |
| | Carote crude | | Insalata verde | | Pure'di patate |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine, banane 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 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 vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

| |
|----------------------|
| Legenda |
| Giornata biologica |
| DOP/IGP/EQUOSOLIDALI |
| PRODOTTO LOCALE |