

# Menu Infanzia, primaria e secondaria

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2020-2021

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta aurora	Pasta ai broccoli	Risotto alla parmigiana	Pasta/Polenta al pomodoro	Pasta all'olio EVO
	Frittata all'ortolana* / Omelette e verdure cotte	Arrostato di lonza	Bocconcini di tacchino dorati	Torta di bietole e ricotta*	Polpette/ Polpettone di merluzzo e patate*
	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Insalata		
2 SETTIMANA	Pasta all'olio EVO	Lasagna al ragù di verdure*	Pasta al pesto	Pizza con prosciutto (Pizza e prosciutto per infanzia)	Risotto allo zafferano
	Nuggets di merluzzo*		Polpette di manzo al sugo di pomodoro e piselli*		Scaloppina di pollo
	Spinaci al vapore*	Formaggio a rotazione		Carote julienne	Finocchi al forno*
	Dolce	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	Pasta al ragù	Pasta all'olio EVO	Risotto alla zucca*	Pasta/ Polenta in bianco	Pasta al pomodoro
	Formaggio a rotazione	Bocconcini di suino con piselli*	Nasello/Merluzzo al forno*	Pollo arrosto	Sformato di verdure*
	Fagiolini al vapore*		Purè di patate*	Insalata	
	Budino	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Mousse di frutta
4 SETTIMANA	Pasta all'olio EVO	Pasta al ragù di verdure*	Pizza con prosciutto (Pizza e prosciutto per infanzia)	Pasta al pesto	Riso ai piselli*
	Polpettone di legumi* / Farinata	Arrostato di tacchino		Bastoncini di merluzzo* / Platessa impanata*	Spezzatino di manzo e verdure*
	Carote brasate*	Patate al forno*	Finocchi julienne	Spinaci al vapore*	
	Mousse di frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce	Frutta fresca di stagione

**NB. Dove presenti le patate come contorno sarà servita ½ porzione di pane**

**Il dolce sarà differente in base a quanto previsto sui differenti appalti (plumcake, cioccolata, crostatina, wafer etc)**

**Le merende, laddove previste, ruoteranno in base a quanto previsto sui differenti appalti**

**In accordo con gli enti sarà possibile prevedere giornate a tema con piatti unici (es. cous cous con carne e verdure, Riso alla cantonese, Paella di pollo e verdure etc)**

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.

