

# MENU INVERNO

NO FAVE E PISELLI

DAL 08/01/24 AL 07/04/24

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Crema di patate e carote con crostini Asiago Dop Cavolfiori gratinati Pane integrale  Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi-secondaria Moro	Pasta pasticciata al ragù di manzo Fagiolini all'olio Pane  Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Insalata verde Pane  Pizza Margherita: primaria Martini	Pasta integrale al pesto Cosce di pollo arrosto (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Carote julienne Pane	Pasta con i ceci e verdure (no fave e piselli) Patate al forno Barretta di cioccolato Pane
2° settimana	Pasta al pomodoro Filetti di sgombrò Fagiolini Pane integrale  Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani  Torta artigianale comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani	Pastina in brodo vegetale Frittata con patate Insalata Pane	Passato di verdura (no fave e piselli) con farro Hamburger di manzo+ ketchup fatto dalla cucina Spinaci al forno Pane	Pasta al pesto di broccoli Platessa impanata Finocchi in pinimonio Pane  Pizza Margherita: primaria Don Milani e Aldo moro	Risotto alla parmigiana Mousse di lenticchie + Carote Cotte/Lenticchie carote in umido Pane  Torta artigianale comple-mese primaria don Milani
3° settimana	Polenta Bruscit di vitellone con verdure Pane integrale  Torta artigianale comple-mese primaria Mosé Bianchi	Pasta integrale al pomodoro Grana Padano Fagiolini Pane  Pizza Margherita: primaria Manzoni	Crema di verdura (no fave e piselli) con orzo Coscia di pollo al forno (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi in insalata Pane	Pasta ai pesto Crocchetta dello chef*no fave-no piselli Insalata Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Carote julienne Pane
4° settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Primosale Finocchi Pane integrale  Pizza Margherita: infanzia Dante e Lazzati	Pasta ai cavolfiori Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane  Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati	Pastina in brodo vegetale Lenticchie in umido con carote Pane  Torta artigianale comple-mese primaria Martini	Orzo alla crema di zucca Cotoletta di tacchino Insalata verde Pane	Riso al pomodoro Crocchette/ tortino di merluzzo fatto dal cuoco Erbette stufate Pane

N.B. A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, o crackers o yogurt e 1 volta al mese dalla torta fatta dalla cucina per festeggiare il comple-mese. Crocchetta dello chef\*: fatta con legumi a rotazione.

\* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato (patologie escluse) verrà somministrato ai primi piatti, quando riportato in menù. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva Bio.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo e di platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne avicola è di provenienza nazionale. La carne di manzo è di razza Piemontese e proviene da allevamenti controllati in ogni fase di crescita che hanno adottato un disciplinare di produzione e l'etichettatura volontaria. LA PLATESSA E IL MERLUZZO SONO MSC (PESCA SOSTENIBILE). IL PROVOLONE, IL MONTASIO, L'ASIAGO, IL GRANA PADANO, IL PARMIGGIANO REGGIANO SONO DOP.

PRODOTTI BIOLOGICI: gnocchi patate, tortellini magro, farina, basilico gelo, aglio, uova, budini, pane, lonza, pomodori, patate, carote, insalata, finocchi, melanzane, peperoni, porri, minestrone surgelato, zucchine surgelate, cavolfiori surgelate, carote surgelate, erbe surgelate, piselli surgelati, fagiolini surgelati, spinaci surgelati, broccoli surgelati, mozzarella, ricotta, legumi, pasta, riso, orzo, farro, yogurt, pomodori pelati, frutta fresca, olio extravergine di oliva

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".

