

NO POMODORO

MENU INVERNO

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 Focaccia con pr.cotto: primaria Mosè Bianchi- secondaria Moro	Pasta pasticciata al ragù di manzo senza pomodoro Fagiolini all'olio Pane Torta artigianale comple- mese primaria Manzoni	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Insalata verde Pane Focaccia con pr.cotto: 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 senza pomodoro Patate al forno Barretta di cioccolato Pane
2° settimana	Pasta ai cavolfiori Filetti di sgombrò Fagiolini Pane integrale Focaccia con pr.cotto: 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 senza pomodoro con farro Hamburger di manzo senza pomodoro Spinaci al forno Pane	Pasta al pesto di broccoli Platessa impanata Finocchi in pinzimonio Pane Focaccia con pr.cotto: primaria Don Milani e Aldo moro	Risotto alla parmigiana Mousse di lenticchie senza pomodoro + Carote Cotte/Lenticchie carote in umido senza pomodoro Pane Torta artigianale comple- mese primaria don Milani
3° settimana	Polenta Bruscit di vitellone con verdure senza pomodoro Pane integrale Torta artigianale comple- mese primaria Mosè Bianchi	Pasta integrale ai broccoli Grana Padano Fagiolini Pane Focaccia con pr.cotto: primaria Manzoni	Crema di verdura senza pomodoro con orzo Coscia di pollo al forno (Scaloppina di pollo per scuole infanzia) Finocchi in insalata Pane	Pasta ai pesto Crocchetta dello chef*senza pomodoro Insalata Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Carote julienne Pane
4° settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Primosale Finocchi Pane integrale Focaccia con pr.cotto: 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 carotesenza pomodoro Pane Torta artigianale comple- mese primaria Martini	Orzo alla crema di zucca Cotoletta di tacchino Insalata verde Pane	Riso all'olio e grana Crocchette/ tortino di merluzzo fatto dal cuoco Erbe 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".

