

# MENU PRIMAVERA

NO CARNE-PESCE

DAL 03 APRILE 2023 AL 11 GIUGNO 2023

1° settimana

2° settimana

3° settimana

4° settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Carote julienne Tagliatelle pomodoro e piselli Pane integrale Torta artigianale comple-mese: infanzia Buonarroti e don Milani	Risotto alla parmigiana Uovo sodo/frittata Insalata Pane	Crema di ceci con crostini Bocconcino di Parmigiano Zucchine al forno Pane integrale Torta artigianale comple-mese: primaria Mosè Bianchi	Pasta al pesto artigianale Hamburger vegetale Pomodori** Pane	Orzo al pomodoro Formaggio** Erbette Pane
Pasta con crema di zucchine Bocconcini di mozzarella alla caprese con pomodori** e origano Pane integrale Torta artigianale comple-mese: primaria Don Milani	Risotto al pomodoro Hamburger vegetale Erbette Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni	Passato di fagioli e ortaggi con farro Crocchette di patate Insalata verde Pane integrale Pizza Margherita: secondaria Moro	Pasta integrale al pomodoro e melanzane Frittata Carote julienne Pane	Riso all'olio e grana Formaggio** Patate, Fagiolini e olive Pane Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani
Pasta al pomodoro Formaggio Primosale Carciofi al forno gratinati Pane integrale	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido con carote Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Manzoni	Crema di carote con crostini Hamburger vegetale Insalata con zucchine julienne Pane integrale Pizza Margherita: primaria Don Milani Torta artigianale comple-mese: infanzia Dante e Lazzati	Pasta olio e grana Frittata di patate Pomodori** Pane Pizza Margherita:, secondaria Moro	Orzo al pomodoro Formaggio** Fagiolini e mais Pane Pizza Margherita: infanzia Dante e Lazzati
Pasta al pesto Robiola Zucchine al forno Pane integrale Torta artigianale comple-mese primaria Martini Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi	Insalata e mais Lasagne alle verdure Pane	Riso olio e grana Frittata Fagiolini (Secondarie Lasagne alle verdure) Pane integrale Pizza Margherita: primaria Martini	Pasta integrale alla crema di zucchine Hamburger vegetale+ ketchup fatto dalla cucina Insalata verde e peperoni julienne Pane	Crema di cannellini e ortaggi con farro Crocchette di patate Pomodori** Pane

\*\* Formaggio a rotazione tra grana, parmigiano, robiola e crescenza.

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.\* 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.\*\* Nel caso di indisponibilità di pomodori nel periodo iniziale gli stessi saranno sostituiti da verdura di stagione. 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.

**QUALITA' 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 PARMIGIANO 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".

