

MENU PRIMAVERA

NO CARNE-PESCE

DAL 07 APRILE 2025 AL 6 GIUGNO 2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Fagiolini* Tagliatelle pomodoro e piselli Pane	Risotto alla parmigiana Uovo sodo per tutti ad eccezione di Infanzia Buonarroti e Infanzia Don Milani che hanno Frittata Pomodori** Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Manzoni	Crema di ceci con crostini Bocconcino di Parmigiano Zucchine al forno Pane integrale Torta artigianale comple-mese: primaria Mosè Bianchi Pizza Margherita: secondaria Moro	Pasta integrale al pomodoro (Tagliatelle al pomodoro per Infanzia Dante e Lazzati) Cotoletta di ceci* Insalata Pane Pizza Margherita: primaria Manzoni	Pasta al pesto artigianale Formaggio* Erbette* Pane
2° settimana	Gnocchi di patate al pomodoro Grana Padano Dop Radicchio, mais e olive Pane Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese: infanzia Buonarroti e don Milani	Risotto allo zafferano Farinata di ceci Spinaci* Pane	Pasta integrale alla crema di zucchine Bocconcini di mozzarella alla caprese con pomodori** e origano Pane integrale Pizza Margherita: primaria Don Milani	Crema di verdure con orzo Uovo sodo/Frittata Carote julienne Pane	Pasta pomodoro e piselli Gâteau di patate (formaggio, uovo) Insalata verde Pane
3° settimana	Ravioli di magro agli aromi 1/2 Provolone Dolce Zucchine al forno Pane Torta artigianale comple-mese: primaria Don Milani	Linguine al pomodoro (pasta corta per l'infanzia) Lenticchie in umido con carote Pane	Insalata di farro pomodoro, mais e olive/ Crema di verdure con farro Formaggio* Fagiolini (Secondarie Insalata di farro pomodoro, mais e olive) Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di ceci* Insalata Pane Pizza Margherita primaria Martini-secondaria Moro	Pasta olio e grana Frittata di patate Pomodori** Pane
4° settimana	Pasta integrale al pomodoro Grana Padano Dop Insalata verde Pane Torta artigianale comple-mese primaria Martini-Secondario Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi	Carote julienne Lasagne alle verdure Pane	Risotto allo zafferano Farinata di ceci Pomodori** (Secondarie Lasagne alle verdure) Pane integrale	Pasta alla crema di zucchine Uovo sodo/Frittata Erbette* Pane Pizza Margherita: Dante-Lazzati	Crema di legumi ed ortaggi con crostini Gâteau di patate (formaggio, uovo) Fagiolini* Pane Torta artigianale comple-mese: infanzia Dante Lazzati

Formaggio*-Sarà alternato Grana Padano-Provolone dolce- Ricotta-Robiola.

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 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, 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 gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come **INGREDIENTE** uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni 1) derivanti da cross contamination sito-processo Elixir (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elixir, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero 2) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elixir nelle preparazioni che vengono somministrate: 1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/litro; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni alla dietista della presente Società*

