

# MENU PRIMAVERA

NO MAIALE

DAL 07 APRILE 2025 AL 6 GIUGNO 2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Fagiolini* Tagliatelle al ragù manzo (Pasta al ragù di manzo per l'infanzia) 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 fresche 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) Cosce di pollo al forno (Scaloppina di pollo scuole infanzia) Insalata Pane  Pizza Margherita: primaria Manzoni	Pasta al pesto artigianale Filetto di merluzzo impanato* Carote julienne Pane
2° settimana	Gnocchi di patate al pomodoro Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Radicchio, mais e olive Pane Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani Torta artigianale comple-mese: infanzia Buonarroti e don Milani	<b>Risotto allo zafferano</b> Fusi di pollo al forno ad eccezione di infanzia Buonarroti e infanzia Don Milani Bocconcini di pollo 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 Cotoletta di tacchino Carote julienne Pane	Pasta pomodoro e piselli* <b>Gâteau di patate dello chef (patata,uovo,formaggio)</b> Insalata verde Pane
3° settimana	Ravioli di magro agli aromi Bastoncino di Provolone Dolce Dop Zucchine fresche al forno Pane  Torta artigianale comple-mese: primaria Don Milani	<b>Linguine al pomodoro (pasta corta per l'infanzia)</b> Lenticchie in umido con carote Pane	Insalata di farro pomodoro, mais e olive per la primaria Crema di verdure con farro per l'infanzia Bocconcini di pollo al limone Fagiolini* (Secondaria- Insalata di farro pomodoro, mais* e olive) Pane integrale	Pasta integrale al pomodoro Platessa* impanata 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-secondaria Moro Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi	Carote julienne Lasagne al ragù di manzo Pane	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo MSC* Pomodori** (Secondaria- Lasagne al ragù di manzo) Pane integrale	Pasta alla crema di zucchine Hamburger di tacchino+ ketchup fatto dalla cucina Erbette* Pane  Pizza Margherita: infanzia Dante-Lazzati	Crema di legumi ed ortaggi* con crostini <b>Gâteau di patate dello chef (patata,uovo,formaggio)</b> Fagiolini* Pane Torta artigianale comple-mese: infanzia Dante Lazzati

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, erbette, 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, erbette 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 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 Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, 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 Elior 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/ltkg; 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»

