

# NO CARNE-SALUMI

# MENU INVERNO

DAL 09/01/23 AL 31/03/23

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Farro al pomodoro Asiago Dop Cavolfiori gratinati Pane integrale	Lasagna alle verdure Carote julienne Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo impanato Insalata verde Pane integrale	Pasta integrale al pesto Hamburger vegetale Fagiolini all'olio Pane	Crema di legumi e ortaggi con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane
2° settimana	Pasta al pomodoro Filetti di sgombrò Insalata Pane integrale  Pizza Margherita: infanzia Buonarroti-Don Milani  Torta artigianale comple-mese infanzia Buonarroti e Don Milani	Passato di verdura con farro  Hamburger vegetale Spinaci al forno Pane  Pizza Margherita: primaria Manzoni	Pastina in brodo vegetale Uovo sodo/frittata infanzia Fagiolini Pane integrale	Pasta al pesto di broccoletti Platessa impanata Finocchi in pinzimonio Pane  Pizza Margherita: primaria Don Milani e Aldo moro	Riso al grana Lenticchie in umido con carote (Infanzia Crema di lenticchie ed ortaggi con riso e Carote cotte) Pane  Torta artigianale comple-mese primaria don Milani
3° settimana	Polenta Formaggio Carote Pane integrale  Torta artigianale comple-mese primaria Mosé Bianchi	Crema di legumi e ortaggi con orzo Patate al forno Barretta di cioccolato Pane	Pasta crema di cavolfiore  Hamburger vegetale Finocchi in insalata Pane integrale  Pizza Margherita: primaria Mosè Bianchi-secondaria Moro	Risotto allo zafferano Grana Padano Fagiolini Pane  Torta artigianale comple-mese primaria Manzoni	Pasta integrale al pomodoro Tortino/ crocchette di pesce fatte dal cuoco Insalata Pane
4° settimana	Ravioli di magro olio e salvia *Bocconcino di mozzarella Finocchi Pane integrale  Torta artigianale comple-mese primaria Martini	Pastina in brodo vegetale Lenticchie in umido con carote (Infanzia Crema di lenticchie ed ortaggi con pastina e Carote cotte) Pane	Orzo al pomodoro Hamburger vegetale Insalata verde Pane integrale  Torta artigianale comple-mese infanzia Dante e Lazzati.	Pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane  Pizza Margherita: infanzia Dante e Lazzati	Risotto alla crema di zucca Platessa impanata Erbette stufate Pane  Pizza Margherita: primaria Martini

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. 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".

