

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado  
in vigore da 08/01/20 - **NO LATTE E DERIVATI**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Gnocchi di patate al pomodoro* Halibut al limone Finocchi crudi	Riso all'olio Polpette di lonza e tacchino alla pizzaiola Spinaci stufati Primaria Manzoni: Pizza pomodoro e prosciutto cotto	Pasta agli aromi Fagioli all'uccelletto e carote Budino di riso Secondaria Moro e Cdd: Pizza pomodoro e prosciutto cotto	Crema di verdura con farro Cosce di pollo arrosto (scaloppina per scuole infanzia) Fagiolini	Pasta al pesto (solo olio extra vergine, basilico, aglio) Merluzzo impanato Insalata verde
2a settimana	Pasta al ragu' di manzo Insalata verde e mais Spremuta d'arancia Torta comple-mese Infanzia Buonarroti	Finocchi in pinzimonio Patate lesse Plattessa impanata Primaria Don Milani: Pizza pomodoro e prosciutto cotto	Risotto allo zafferano Hamburger di soia+ ketchup prodotto dalla cucina Fagiolini Torta comple-mese Primaria Mosé Bianchi	Crema di verdure con pastina Cotoletta di tacchino Carote julienne Torta comple-mese Infanzia Dante e Lazzati	Riso e prezzemolo in brodo Uovo sodo Broccoletti Infanzia Dante e Lazzati: Pizza pomodoro e prosciutto cotto
3a settimana	Gnocchetti sardi al pesto (solo olio extra vergine, basilico,aglio) Piselli Erbette Torta comple-mese Primaria Martini	Sgombro Fagiolini e patate Riso al pomodoro Infanzia Buonarroti e don Milani Pizza pomodoro e pr cotto Torta comple-mese Primaria Manzoni	Bruscit di vitellone con verdure e polenta (con carne di razza piemontese) Torta comple-mese Infanzia don Milani	Passato di verdura con orzo Cosce di pollo arrosto (scaloppina per scuole infanzia) Cavolfiori	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido (Hamburger di lenticchie per l'infanzia) Budino di riso
4a settimana	Pasta all'olio Merluzzo al pomodoro Finocchi gratinati con pangrattato Torta comple-mese Primaria don Milani	Insalata verde mais e olive Lasagne solo ragu' di manzo (no latte-no grana)	Carote in pinzimonio Crema di patate e zucca Scaoppina di tacchino Primaria Mosè Bianchi: Pizza rossa e prosciutto cotto	Riso all'olio extra vergine Uovo sodo Cavolfiori Secondaria moro-Cdd: Pizza Rossa e prosciutto cotto	Pasta integrale al pomodoro e basilico Halibut impanato Erbette Primaria Martini: Pizza rossa e prosciutto cotto

A metà mattina verrà servita come merenda la frutta. Una volta alla settimana la frutta verrà sostituita da yogurt di soia o crackers biologico.

Una volta al mese verranno date le torte a metà mattina per festeggiare i compleanni, queste non contengono latte e derivati.

\* 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.

\*In alcune giornate si propone (scuole infanzia escluse) di invertire il primo e il secondo piatto al fine di promuovere il consumo del pesce.

\*Il pesto è prodotto in cucina. **Il formaggio grattugiato non verrà aggiunto in nessun piatto.**

Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva biologico.

**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.

**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 surgelati, 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. La platessa e il merluzzo sono MSC (a pesca sostenibile).

**Il Provolone, il Montasio, l'Asiago, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, sono DOP**

**"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".**

