

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado
in vigore da 08/01/20 - **DIETA NO CARNE-SALUMI**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Gnocchi di patate al pomodoro* Mozzarella Finocchi crudi	Risotto alla parmigiana Hamburger vegetale Spinaci stufati Primaria Martini: Pizza:	Pasta agli aromi Fagioli all'uccelletto e carote Barretta di cioccolato secondaria Moro-Cdd: Pizza	Crema di verdura con farro Frittata/uovo sodo Fagiolini all'olio	Pasta al pesto Merluzzo impanato Insalata verde e rossa
2a settimana	Pasta pomodoro e piselli Insalata verde e mais Spremuta d'arancia Torta comple-mese Infanzia Buonarroti	Finocchi in pinzimonio Purè di patate Platessa impanata Primaria Don Milani: Pizza	Risotto allo zafferano Hamburger di soia+ ketchup prodotto dalla cucina Fagiolini Torta comple-mese Primaria Mosé Bianchi	Crema di verdure con pastina e Formaggio Carote julienne : Torta comple-mese Infanzia Dante e Lazzati	Riso e prezzemolo in brodo Frittata con patate Broccoletti Infanzia Dante e Lazzati: Pizza
3a settimana	Gnocchetti sardi al pesto ligure fatto dal cuoco Robiola Erbette Torta comple-mese Primaria Martini	Sgombro Fagiolini e patate Riso al pomodoro Infanzia Buonarroti e don Milani: Pizza Torta comple-mese Primaria Manzoni	Pesce in umido con verdure e polenta Torta comple-mese Infanzia don Milani	Passato di verdura con orzo Frittata/uovo sodo Cavolfiori	Pasta al pomodoro Lenticchie e carote in umido (Hamburger di lenticchie per la materna) Budino
4a settimana	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcino di parmigiano Finocchi gratinati con pangrattato Torta comple-mese Primaria Don Milani	Insalata verde mais e olive Lasagne alle verdure	Carote julienne Crema di patate e zucca Hamburger soia Fagiolini Primaria Mosé Bianchi: Pizza	Riso all'olio extra vergine Uovo sodo/Frittata semplice per le materne Cavolfiori Secondaria Moro-Cdd: Pizza	Halibut impanato Pasta integrale al pomodoro e basilico Erbette Primaria Martini: Pizza

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

Una volta al mese verranno date le torte a metà mattina per festeggiare i compleanni.

* 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 (patologie escluse) verrà somministrato nei 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 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, 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. 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".

