

MENU INVERNALE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado
in vigore da 08/01/20 - DIETA NO SOLANACEE (pomodoro-patate-melanzane-peperoni)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Pasta alle zucchine Crescenza Finocchi crudi	Risotto alla parmigiana Hamburger di lonza e tacchino al forno (no patate-pomodoro) Spinaci stufati Primaria Manzoni :Focaccia con prosciutto cotto	Pasta agli aromi Fagioli all'olio Carote al forno Barretta di cioccolato Secondaria Moro-Cdd: Focaccia con prosciutto cotto	Crema di verdura con farro (no patate-pomodoro) Cosce di pollo arrosto (scaloppina per scuole infanzia) Fagiolini all'olio	Pasta al pesto Merluzzo impanato Insalata verde
2a settimana	Pasta al ragu' di manzo bianco (no pomodoro) Insalata verde e mais Spremuta d'arancia Dolce no fecola di patate per comple-mese Infanzia Buonarroti	Pasta bianca Platessa impanata Finocchi in pinzimonio Primaria Don Milani :Focaccia con prosciutto cotto	Risotto allo zafferano Hamburger di soia no solanacee Fagiolini	Crema di verdure con pastina (no patate-pomodoro) Cotoletta di tacchino Carote julienne Dolce no fecola di patate per comple-mese Infanzia Dante e Lazzati	Riso e prezzemolo in brodo Uovo sodo Broccoletti Infanzia Dante e Lazzati: Focaccia con prosciutto cotto
3a settimana	Gnocchetti sardi al pesto ligure fatto dal cuoco Robiola Erbette Dolce no fecola di patate per comple-mese Primaria Martini	Sgombro Fagiolini Riso all'olio Infanzia Buonarroti e Don Milani Focaccia con prosciutto cotto	Brusci di vitellone con verdure (no pomodoro) e polenta Dolce no fecola di patate per comple-mese Infanzia Don Milani	Passato di verdura con orzo (no patate-pomodoro) Cosce di pollo arrosto (scaloppina per scuole infanzia) Cavolfiori	Pasta all'olio Lenticchie e carote in umido (no pomodoro) Budino
4a settimana	Ravioli di magro burro e salvia Bocconcino di parmigiano Finocchi gratinati con pangrattato Dolce no fecola di patate per comple-mese Primaria Don Milani	Insalata verde mais e olive Lasagne alle verdure (no solanacee)	Crema di sola zucca (no patate- pomodoro) Scaloppina di tacchino Carote in pinzimonio Mosè Bianchi: Focaccia con prosciutto cotto	Riso all'olio extra vergine Uovo sodo/Frittata semplice per l'infanzia Cavolfiori Secondaria moro-Cdd: Focaccia con prosciutto cotto	Pasta integrale al pesto Halibut impanato Erbette Primaria Martini: Focaccia con prosciutto cotto

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 e delle verdure.

*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".