

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado
in vigore da 08/01/20 - NO UOVO E COSTITUENTI DELL'UOVO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Gnocchi di patate al pomodoro* Mozzarella Finocchi crudi	Riso all'olio Polpette di lonza e tacchino alla pizzaiola (senza uovo) 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 Cosce di pollo arrosto (scaloppina per scuole infanzia) Fagiolini all'olio	Pasta al pesto (solo olio extra vergine, basilico, aglio) Merluzzo impanato senza uovo Insalata verde
2a settimana	Pasta al ragù di manzo Insalata verde e mais Spremuta d'arancia Dolce no uovo comple-mese Infanzia Buonarrotti	Finocchi in pinzimonio Purè di patate Platessa impanata senza uovo Primaria Don Milani: Pizza:	Risotto allo zafferano Hamburger di soia+ ketchup prodotto dalla cucina Fagiolini Dolce no uovo comple-mese Primaria Mosé Bianchi	Crema di verdure con pastina Cotoletta di tacchino senza uovo Carote julienne : Dolce no uovo comple-mese Infanzia Dante e Lazzati	Riso e prezzemolo in brodo Pesce al vapore Broccoletti Infanzia Dante e Lazzati: Pizza
3a settimana	Gnocchetti sardi al pesto (solo olio extra vergine, basilico, aglio) Robiola Erbette Dolce no uovo comple-mese Primaria Martini	Sgombro Fagiolini e patate Riso al pomodoro Infanzia Buonarrotti e don Milani: Pizza Dolce no uovo comple-mese Primaria Manzoni	Bruscit di vitellone con verdure e polenta (con carne di razza piemontese) Dolce no uovo comple-mese Infanzia don Milani	Passato di verdura con orzo Cosce di pollo arrosto (scaloppina per scuole infanzia) Cavolfiori	Pasta al pomodoro (Hamburger di lenticchie per l'infanzia) Budino
4a settimana	Pasta all'olio Bocconcino di parmigiano Finocchi gratinati con pangrattato senza uovo Dolce no uovo comple-mese Primaria don Milani	Insalata verde mais e olive Pasta al ragù di manzo	Carote julienne Crema di patate e zucca Scaloppina di tacchino Primaria Mosé Bianchi: Pizza	Riso all'olio extra vergine Arrosto di vitello Cavolfiori Secondaria Moro-Cdd: Pizza	Pasta integrale al pomodoro e basilico Halibut impanato senza uovo 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 e delle verdure.

* Il pesto è prodotto in cucina. Il formaggio grattugiato non verrà aggiunto in nessuna preparazione

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".

