

A.S. 2018/2019 - MENU' PRIMAVERA/AUTUNNO – SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°GRADO - VOGHIERA

IN VIGORE DA APRILE A GIUGNO – SETTEMBRE E OTTOBRE - BASE

	I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
L.	Risotto al sugo di pesce (sugo con pomodoro) Frittata con verdure Pomodoro Pane e frutta	Passato di verdure con pasta Pollo al forno Patate prezzemolate Pane e frutta	Risotto agli asparagi (con besciamella) Fesa di tacchino ai ferri Patate al forno Pane e frutta	Pasta olio e grana Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Insalatone con fagioli Pane e frutta
M.	Pasta olio e grana Arrosto di fesa tacchino Purè di patate Pane e frutta	Gnocchi sardi con legumi e verdure (con besciamella) Halibut gratinato Insalatone Pane e dolce	Pasta alle zucchine (base rossa) Straccetti di suino al limone Insalata Pane e frutta	Pasta al pesto Hamburger di manzo al forno Purè di patate Pane e frutta
MC	Pasta con i funghi (con besciamella) Fett. lombo suino ai ferri Piselli all'olio Pane e frutta	Risotto ai carciofi (con pomodoro) Prosciutto cotto e crudo Carote crude a julienne Pane e frutta	Pasta alle olive Bis di formaggi Carote crude a julienne Pane e frutta	Pasta al ragù Mozzarella alla caprese Pane e macedonia di frutta
G.	Pizza rossa Prosciutto cotto Insalata Pane e frutta	Tagliatelle al prosciutto (con pomodoro) Ciliegina di mozzarella e grana padano Pomodori Pane e frutta	Pasta con ricotta e spinaci Bastoncini di pesce al forno Fagiolini Pane e frutta	Passato di ceci con pasta Prosciutto cotto e crudo Carote crude a julienne Pane e frutta
V.	Pasta pomodoro/basilico e grana Fil. di merluzzo gratinato Fagiolini Pane e frutta	Pasta olio e basilico Bastoncini di pesce al forno Insalata mista Pane e frutta	Spaghetti al tonno Frittata con verdure Piselli Pane e frutta	Riso primavera (con verdure) Platessa gratinata Insalata mista Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal.

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ECC...), CHE NEGLI ALIMENTI PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi).

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici/intolleranti vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica presso gli uffici comunali di competenza, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

A.S. 2018/2019 - MENU' PRIMAVERA/AUTUNNO – SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I°GRADO - VOGHIERA
 IN VIGORE DA APRILE A GIUGNO – SETTEMBRE E OTTOBRE - II ROTAZIONE

	I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
L.	Pasta ricotta e basilico Arrosto di fesa tacchino Pomodori Pane e frutta	Pasta con i piselli (base bianca) Pollo al forno Carote e radicchio Pane e frutta	Gnocchi di patate al pomodoro Ciliegina di mozzarella e grana Fagiolini Pane e frutta	Pasta olio e grana Hamburger di manzo alla pizzaiola Patate al vapore Pane e frutta
M.	Risotto al sugo di pesce (sugo con pomodoro) Frittata con verdure Piselli Pane e frutta	Pasta all'ortolana (base rossa) Platessa gratinata Patate prezzemolate Pane e dolce	Pasta con le verdure Petto di pollo alle erbe Insalata mista Pane e frutta	Risotto alle zucchine (base rossa) Halibut gratinato Piselli Pane e frutta
MC	Pasta al pomodoro Fil. di merluzzo gratinato Insalata mista Pane e frutta	Tagliatelle al ragù Bis di formaggi Pomodori Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Patate al forno Pane e frutta	Pasta al pesto Straccetti di tacchino al limone Fagiolini Pane e macedonia di frutta
G.	Pizza rossa Prosciutto cotto Carote crude a julienne Pane e frutta	Risotto ai carciofi (con pomodoro) Prosciutto cotto e crudo Insalata Pane e frutta	Pasta in salsa rosa (pomodoro e besciamella) Bastoncini di pesce al forno Piselli all' olio Pane e frutta	Pasta al ragù Mozzarella alla caprese Pane e frutta
V.	Pasta con pomodori crudi Fett. lombo suino ai ferri Purè di patate Pane e frutta	Passato di verdure con pasta Bastoncini di pesce al forno Spinaci Pane e frutta	Spaghetti al tonno Frittata alle verdure Carote crude a julienne Pane e frutta	Passato di verdura con pasta Prosciutto cotto e crudo Insalata Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal.

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ECC...), CHE NEGLI ALIMENTI PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi).

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici/intolleranti vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica presso gli uffici comunali di competenza, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.