

Menù AUTUNNO-INVERNO

Menù Scuole Primarie - Comune di Torre di Mosto



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETT	Gnocchi al pomodoro Asiago Fagiolini all'olio* Pane Frutta	Pasta all'olio Polpette vegetariane (ceci, patate, carote, broccoli) Finocchi affettati Pane Frutta	Brodo vegetale con pastina Spezzatino di manzo Patate all'olio o purè di patate e cappuccio julienne Pane Dolcetto	Riso al pomodoro Filetto di merluzzo alla mugnaia* Cavolfiori all'olio Pane Frutta	Pasta alla crema di broccoli Arrostito di tacchino Insalata mista Pane Frutta
2° SETT	Crema di zucca con orzo Frittata al forno Carote brasate Pane Frutta	Pasta alla mammarosa Arista di maiale al forno Cappuccio julienne Pane Frutta	Pizza margherita* Carote julienne Fagiolini al tegame* Pane Yogurt alla frutta	Riso alla parmigiana o al radicchio Lenticchie in umido o polpette di lenticchie Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pomodoro Plattessa dorata al forno* Bieta al tegame* Pane Frutta
3° SETT	Pasta al burro Bocconcini di pollo agli aromi Finocchi gratinati Pane Yogurt alla frutta	Crema di lenticchie con farro Stracchino Patate al forno e cappuccio julienne Pane Frutta	Risi e bisì* Merluzzo dorato al forno* Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata al forno Spinaci al burro* Pane Frutta	Lasagne al ragù* Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Frutta
4° SETT	Riso allo zafferano Prosciutto cotto Biete al tegame* Pane Frutta	Pasta all'olio Polpette di nasello* Insalata mista Pane Frutta	Ravioli ric/spin al burro e salvia Casatella Fagiolini all'olio* Pane Frutta	Pasta e fagioli Uova strapazzate Carote al rosmarino Pane Yogurt alla frutta	Pasta al ragù di verdure Coscia di pollo al forno Cappuccio julienne Pane Frutta

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.