

Menù Scuole SOLBIATE ARNO

invernale | Anno Scolastico 2018-2019

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT	PANE
1° settimana	LUN.	TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA		INSALATA CON MAIS	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MAR.	PASTA AL POMODORO E OLIVE	FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO *	CAROTINE BABY AL VAPORE*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MER.	PASSATO DI VERDURA* CON FARRO	COTOLETTA DI TACCHINO	INSALATA	FRUTTA BIO	PANE BIO
	GIOV.	RISOTTO AL POMODORO	FRITTATA	PATATE AL FORNO*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	VEN.	PASTA ALLA PARMIGIANA	POLPETTE DI LEGUMI AL POMODORO	FAGIOLINI ALL'OLIO*	FRUTTA BIO	PANE BIO

2° settimana	LUN	INSALATA CON FINOCCHI ED OLIVE	TIMBALLO DI PASTA ALLA BOLOGNESE		FRUTTA BIO	PANE BIO
	MART	PASTA ALLA SALVIA	FARINATA DI CECI	CAROTE AL VAPORE*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MERC	PASTA INTEGRALE AL PESTO	SFORMATO DI RICOTTA E SPINACI	INSALATA	FRUTTA BIO	PANE BIO
	GIOV	PASSATO DI VERDURE CON ORZO	POLPETTE DI PLATESSA* AL POMODORO O AL LIMONE	PURE' DI PATATE	FRUTTA BIO	PANE BIO
	VEN	RISOTTO ALLA ZUCCA*	UOVA STRAPAZZATE	CAVOLFIORE GRATINATO*	FRUTTA BIO	PANE BIO

3° settimana	LUN.	RAVIOLI DI MAGRO CON BURRO E SALVIA	MERLUZZO * GRATINATO	INSALTA CON MAIS	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MAR.	PASSATO DI VERDURE* CON CROSTINI	COSCIA DI POLLO AL FORNO	PATATE AL FORNO*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MER.	GNOCCHI AL POMODORO	FORMAGGIO D.O.P.	CAROTE GRATINATE	FRUTTA BIO	PANE BIO
	GIOV.	PASTA INTEGRALE AL PESTO	LENTICCHIE AGLI AROMI	ERBETTE ALL'OLIO*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	VEN.	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE	FAGIOLINI ALL'AGRO*	FRUTTA BIO	PANE BIO

4° settimana	LUN.	PASTA CON CREMA DI ZUCCA *	SCALOPPINE DI LONZA AGLI AROMI	CAROTINE BABY* IN INSALATA	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MAR.	PASSATO DI LEGUMI CON FARRO		PURE' DI PATATE	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MER.	INSALATA	POLENTA CON SPEZZATINO		FRUTTA BIO	PANE BIO
	GIOV.	GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO E BASILICO	FILETTO DI NASELLO AL LIMONE*	ERBETTE ALL'OLIO*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	VEN.	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	FRITTATA	FINOCCHI GRATINATI*	FRUTTA BIO	PANE BIO

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.
SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

IN VIGORE DA NOVEMBRE

