

Menù Scuole SOLBIATE ARNO

Primavera-Estate | Anno Scolastico 2018-2019

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT	PANE
1° settim ana	LUN.	PASTA AL PESTO	FRITTATA	INSALATA CON POMODORI	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MAR.	RISOTTO AL POMODORO	ARROSTO DI TACCHINO	FAGIOLINI*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MER.	TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA		INSALATA	FRUTTA BIO	PANE BIO
	GIOV.	PASTA AL POMODORO E BASILICO	LENTICCHIE AGLI AROMI	POMODORI	FRUTTA BIO	PANE BIO
	VEN.	PASTA ALL'ORTOLANA	FILETTO DI PLATESSA AL FORNO*	CAROTE AL VAPORE*	FRUTTA BIO	PANE BIO

2 settim ana	LUN	PASTA AGLI AROMI*	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MART	ORZOTTO ALLA MILANESE	FUSI DI POLLO AL FORNO	CAROTE LESSE*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MERC	PASTA CON VERDURE*	FRITTATA	POMODORI	FRUTTA BIO	PANE BIO
	GIOV	PASSATO DI LEGUMI CON FARRO		INSALATA	FRUTTA BIO	PANE BIO
	VEN	PASTA AL POMODORO	MERLUZZO GRATINATO*	ZUCCHINE*	FRUTTA BIO	PANE BIO

3 settim ana	LUN.	RISOTTO AL GRANA	MERLUZZO AL FORNO*	ZUCCHINE*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MAR.	PASTA INTEGRALE AL POMODORO	POLPETTINE DI MANZO*	CAROTE ALL'OLIO*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MER.	INSALATA DI RISO CON LEGUMI *		INSALATA CON POMODORI	FRUTTA BIO	PANE BIO
	GIOV.	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI	FAGIOLINI IN INSALATA*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	VEN.	INSALATA DI FARRO CON BASILICO FRESCO	FORMAGGIO DOP	INSALATA	FRUTTA BIO	PANE BIO

4 settim ana	LUN.	RISOTTO ALLA MILANESE	FRITTATA CON PARMIGIANO	POMODORI	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MAR.	PASTA INTEGRALE OLIO E GRANA	BOCCONCINI DI MOZZARELLA	INSALATA	FRUTTA BIO	PANE BIO
	MER.	PASTA AL RAGU' DI LENTICCHIE		ZUCCHINE*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	GIOV.	MINESTRA D'ORZO*	LONZA AL FORNO	PATATE*	FRUTTA BIO	PANE BIO
	VEN.	PASTA ALLA SALVIA	FILETTO DI PLATESSA DORATA*	CAROTE ALL'OLIO *	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 PIÙ 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.


CIRFOOD

