**MENÙ MATERNA, ELEMENTARE**
**Articolato su 12 settimane**

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 1° settimana** dal 03/11 al 06/11

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Pizza bianca | Pane e Marmellata | Dolce | Pane e olio | Yogurt e fette biscottate |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (1) Risotto bianco con piselli | (2) Pasta al pomodoro | (3) Crema di verdure e orzo | (23) Pasta al pomodoro e ricotta | (5) Pasta in bianco |
| (30) Frittata al parmigiano/ uovo strapazzato | (*) Formaggio | (32) Spezzatino di tacchino | (41)Lenticchie al pomodoro | (43) Pesce Panato |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane comune (Tostato per lenticchie) | (*) Pane comune |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Primo piatto al pomodoro pesce Contorno, Pane, Frutta | Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta | Pizza Contorno e Frutta | Primo piatto con verdure Carne rossa Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdura (Minestra) Carne bianca Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 2° settimana** dal 09/11 al 13/11

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Pane e olio | Pizza rossa | Dolce | Yogurt e fette biscottate | Banana |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (18)Risotto alle verdura | (28)Minestra di verdure e legumi con pastina | (2)Pasta al pomodoro | (11) Pasta al pesto | (2) Riso e orzo al pomodoro |
| (*) Formaggio | (46)Cosce di pollo arrosto | (31)Platessa al forno | (30) Frittata ai formaggi/uovo strapazzato | (42)Arista al forno |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Piselli in bianco | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda |
| (*) Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane comune mezza porzione | (*) Pane integrale | (*) Pane comune |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Piatto unico con pesce Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Uova Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdura(minestra) Formaggio Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdura(minestra) Carne bianca Contorno, Pane, Frutta | Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 3° settimana** dal 16/11 al 20/11

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Pane e olio | Pizza bianca | Banana | Pane e olio | Yogurt e fette biscottate |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (2)Pasta al pomodoro | (5)Pasta in bianco | (57)Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro | (5)Risotto alla parmigiana | (28) Minestrone di verdure e legumi con pasta |
| (*) Formaggio | (30) Frittata al formaggio/uovo strapazzato | (43) Polpette di pesce | (37)Bocconcini di pollo all'olio aromatico | (50) Scaloppina di maiale panata |
| (*) Verdura cruda | (*) Piselli in bianco | (*) Verdura cotta | (*)Verdura cotta | (*) Verdura cruda |
| (*) Pane comune | (*) Pane comune mezza porzione | (*) Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Primo piatto con verdure<br>Carne bianca<br>Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro<br>Salumi<br>Contorno, Pane, Frutta | Piatto unico<br>Contorno, Pane,Frutta | Primo piatto (minestra)<br>Uova<br>Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pesto<br>Pesce<br>Contorno,Pane, Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 4° settimana** dal 23/11 al 27/11

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Banana | Dolce | Pizza bianca | Yogurt e fette biscottate | Pane e olio |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (2)Pasta al pomodoro | (8) Risotto con verdure | (22) Pasta pomodoro e ricotta | (26) Crema di verdure con crostini di pane/pasta | (14) Risotto con Lenticchie decorticate |
| (*) Formaggio | (50) Petto di pollo al Limone | (31) Pesce Panatp | (48)Hamburger al pomodoro | (30) Frittata al forno/uovo strapazzato |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura Cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura Cotta | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane integrale | (*) Pane comune |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Primo piatto in bianco Pesce Contorno,Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Legumi Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure (Minestra) Salumi Contorno,Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Formaggio Contorno,Pane, Frutta | Primo piatto con verdure Carne bianca Contorno,Pane, Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 5° settimana** dal 30/11 al 04/12

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Pizza bianca | Pane e marmellata | Dolce | Yogurt e fette biscottate | Pane e olio |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (2)Orzo al pomodoro | (7)Vellutata di ceci con pastina | (6)Pasta con verdure | (17)Passato di verdure con riso | (5)Pasta in bianco |
| (*) Prosciutto cotto | (44) Bocconcini di pollo al forno | (30) Frittata al forno | (32) Spezzatino di tacchino al pomodoro | (43) Pesce alla mugnaia |
| (*)Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta |
| (*)Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane comune |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Primo piatto con verdura (Minestra) Uova Contorno,Pane, Frutta | Pasta al pomodoro Formaggio Contorno,Pane, Frutta | Piatto unico con Pesce Contorno,Pane, Frutta | Piatto unico con legumi Contorno, Pane,Frutta | Primo piatto con verdura Carne bianca Contorno,Pane, Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 6° settimana** dal 09/12 al 11/12

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Pizza bianca | Pane e olio | Dolce | Yogurt e fette biscottate | Pizza Rossa |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (1) Riso con piselli | (6) Pasta con verdure al pomodoro | Gnocchi al pomodoro | (28)Passato di verdure e legumi con riso | (2) Pasta al pesto |
| (30) Frittata al forno/uovo strapazzato | (35) Arista al latte al forno | (43) Formaggio | (43) Pasce al gratinato | (37) Polpettone vitellone in pizzaiola |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Primo piatto con verdure<br>Pesce<br>Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto in bianco<br>Legumi<br>Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro<br>Uovo<br>Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure (minestra)<br>Carne bianca<br>Contorno, Pane, Frutta | Pizza<br>Contorno, Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 7° settimana** dal 14/12 al 18/12

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Yogurt e fette biscottate | Pane e prosc. cotto | Pane e olio | Banana | Pizza Bianca |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (20) Riso e orzo al pomodoro | (2) Pasta al pomodoro | (17)Passato di verdure con pasta | (5)Pasta all'olio | (34)Zuppa di lenticchie con crostini di pane |
| (*)Formaggio | (43) Polpettine di pesce | (50) Petto di pollo alla salvia | (38)Frittata con verdure | (35) Bocconcini di maiale gratinati |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta |
| (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Piatto unico con legumi Contorno,Pane, Frutta | Primo piatto con verdura (Minestra) Formaggio Contorno,Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro salumi Contorno,Pane, Frutta | Primo piatto (minestra) con verdure Carne bianca Contorno,Pane, Frutta | Primo piatto in bianco Pesce Contorno,Pane, Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 8° settimana** dal 21/12 al 08/01

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Pane e olio | Dolce | Pizza bianca | Banana | Yogurt e fette biscottate |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (6) Pasta con verdure bianca | (2)Pasta al pomodoro | (20) Risotto al pomodoro | (7)Minestra di legumi passati e orzo | (57) Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro |
| (30)Frittata al parmigiano/uovo strapazzato | (32)Bocconcini di tacchino al forno | (31) Pasce panato | (48) Polpettone alla pizzaiola | (*) Prosciutto cotto |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*)Verdura cotta | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda |
| (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*)Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Primo piatto al pomodoro Pesce Contorno,Pane, Frutta | Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure (minestra) salumi Contorno,Pane, Frutta | Pizza Contorno,Pane, Frutta | Primo piatto in bianco Pesce Contorno,Pane, Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 9° settimana** dal 11/01 al 15/01

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Pizza rossa | Pane e olio | Pizza Bianca | Yogurt e fette biscottate | Pane e marmellata |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (58) Risotto allo zafferano | (6)Pasta alle verdure | (17) Passato di verdure con pasta | Pasta al pomodoro | (27)Crema di piselli e patate con riso |
| (*) Formaggio | (43) Polette di pesce | (50)Scaloppina di maiale all'olio aromatico | (30)Frittata al parmigiano | (32)Bocconcini di tacchino al pomodoro |
| (*) Verdura cruda | (*)Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cotta |
| (*)Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane integrale mezza porzione |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Primo piatto con verdure Carne bianca Contorno, Pane, Frutta | Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto pomodoro Pesce Contorno, Pane, Frutta | Pasta al ragù (piatto unico) Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto in bianco Formaggio Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 10° settimana** dal 18/01 al 22/01

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Pane e olio | Pizza bianca | Dolce | Yogurt e fette biscottate | Pane e olio |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (14)Risotto con lenticchie decorticate | (5)Pasta in bianco | (23)Pasta al ragù | (3) Crema di verdure e orzo | (2)Pasta alla marinara |
| (*)Prosciutto cotto | (32)Bocconcini di tacchino alle erbe | (51)Sformato di verdure | (31)Platessa Panata | (*) Formaggio |
| (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda |
| (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane comune |
| (*)Frutta fresca | (*)Frutta fresca | (*)Frutta fresca | (*)Frutta fresca | (*)Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Primo piatto al pomodoro Carne bianca Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure Formaggio Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto in bianco Legumi Contorno, Pane, Frutta | Piatto unico Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto con verdure Pesce Contorno, Pane, Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 11° settimana** dal 25/01 al 29/01

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Pizza rossa | Pane e olio | Dolce | Yogurt e fette biscottate | Pizza bianca |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDI | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (2)Pasta al pomodoro | (5)Risotto olio e parmigiano | (6) Pasta con verdure | (16)Quadrucci e ceci | (17)Passato di verdure con orzo |
| (30)Frittata al formaggio /uovo strapazzato | (48) Polpettone in pizzaiola | (55) Nasello alla mugnaia | (50)Bocconcini di pollo gratinati | (*) Formaggio |
| (*)Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*)Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda |
| (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane integrale |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Primo piatto con verdure(Minestra) Carne bianca Contorno,Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Salumi Contorno,Pane, Frutta | Pizza Contorno, Frutta | Primo piatto con verdure Pesce Contorno,Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro Legumi Contorno,Pane, Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 12° settimana** dal 01/02 al 05/02

**Spuntino ore 10**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Pane e olio | Pizza bianca | Banana | Pane e olio | Yogurt e fette biscottate |

| LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|---|---|---|
| (20)Riso al pomodoro | (7)Minestra di legumi passati e pasta/crostini | (6)Pasta al ragù vegetale | (5) Pasta all'olio | (57)Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro |
| (38)Frittata /uovo strapazzato | (48) Straccetti / polpettone alla pizzaiola | (50) Bocconcini di pollo | (43)Polpette di pesce | (*)Prosciutto cotto |
| (*)Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cotta | (*) Verdura cruda | (*) Verdura cruda |
| (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane comune | (*) Pane integrale | (*) Pane comune |
| (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca | (*) Frutta fresca |

**CONSIGLI PER LA CENA**

| LUNEDI | MARTEDI | MERCOLEDI | GIOVEDI | VENERDI |
|---|---|---|---|---|
| Primo piatto con verdura<br>Pesce<br>Contorno, Pane, Frutta | Sformato di patate e Formaggio<br>Contorno, Pane, Frutta | Piatto unico con legumi<br>Contorno, Pane, Frutta | Primo piatto al pomodoro<br>Uova<br>Contorno, Pane, Frutta | Pizza<br>Contorno<br>Frutta |

-(*) Grammature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).
-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammature presenti delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

SI INFORMANO GLI UTENTI o chi per essi (genitori/tutori) CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11 – allegato II e s.m.i.9):Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova , Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Lattosio, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), Sedano, Senape , Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti , Lupini, Molluschi E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Si invitano i consumatori a comunicare al personale di cucina la presenza di eventuali allergie o intolleranze