

MENÙ MATERNA, ELEMENTARE

Articolato su 12 settimane

MENU'PRIMAVERA-ESTATE 1° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pizza Bianca	Pane e Marmellata	Pane e olio	Yogurt e fette biscottate	Pizza rossa

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2) Pasta al pomodoro	(5) Riso in bianco	(8) Pasta con verdure	(57) Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro	(16) Pasta e ceci
(30) Frittata/uovo strapazzato	(43) Polpette di pesce	(44) Petto di pollo panato	(*) Mozzarella	(35) Arista al forno
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	Piselli	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane Integrale	(*) Pane Comune	(*) Pane comune ½ porzione	(*) 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 Legumi, Contorno Pane e Frutta	Purea di patate Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Minestra vegetale Pesce Contorno, Pane e Frutta	Insalata di cereali, Carne bianca, Contorno, Pane Frutta	Pizza Contorno e Frutta

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature 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

MENU' (PRIMAVERA-ESTATE) 2° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(20) Riso con pomodoro e verdure	(1) Pasta con piselli in bianco	(2) Pasta al pomodoro	(17) Minestra con verdure e orzo	Pasta all'olio
(*) Formaggio	(50) Petto di pollo al limone	Pesce alla Mugnaia	(39) Polpettone / polpette di vitellone al pomodoro	(30) Frittata al formaggio/uovo strapazzato
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cruda	(*) 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
Piatto unico Contorno, Pane, Frutta	Patate arrosto Pesce Contorno, Pane Frutta	Primo piatto con verdure (minestra) formaggio, Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Salumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Carne bianca Contorno, Pane, Frutta

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature 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 (PRIMAVERA-ESTATE) 3° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pane e olio	Pizza bianca	Banana	Yogurt e fette biscottate	Pizza rossa

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(8) Riso con crema di zucchine	(20) Orzo al pomodoro	(5) Pasta in bianco	(2) Pasta al Pomodoro Aromatico	(13) Pasta con lenticchie decorticate
(*) Prosciutto cotto	(32) Fesa di tacchino al forno	(30) Frittata/ uovo strapazzato	Pesce Panato	Scaloppina di pollo salvia e limone
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura Cotta	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane integrale
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

CONSIGLI PER LA CENA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Primo piatto con verdure cereali e legumi, Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco, Salume, verdura, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure (minestra) Pesce Verdura, Pane, Frutta	Pasta al ragù, Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno, Frutta

-(*) Grammatore o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e grammatore 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

MENU'(PRIMAVERA-ESTATE) 4° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pizza bianca	Dolce	Pizza rossa	Yogurt e fette Biscottate	Banana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(11) Pasta al pesto	(6) Pasta con verdure	(5)Risotto alla parmigiana	(2) Pasta al pomodoro	(21) Riso con legumi e ortaggi
(46) Mozzarella	(35) Arrosto di vit.ne	(43) Polpette di Pesce	Frittata/ Uovo Strapazzato	(*) Pollo arrosto
(*) 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	Primo piatto al pomodoro Uovo Contorno ,Pane, Frutta	Primo piatto con legumi Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure, Pesce Pane, Frutta	Primo piatto in bianco, carne bianca, Contorno, Pane, Frutta

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature 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

MENU'(PRIMAVERA-ESTATE) 5° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pizza bianca	Pane e marmellata	Pane e olio	Yogurt e fette biscottate	Pizza rossa

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(6) Pasta con zucchine	(20)Farro al pomodoro	(57) Gnocchi al pomodoro	(5) Pasta in bianco	(14) Riso e lenticchie
(30) Frittata al formaggio/uovo strapazzato	(32) Bocconcini di tacchino gratinati	(43) Pesce alla Mugnaia	(35)Formaggio fresco	(*)Arista al forno
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

CONSIGLI PER LA CENA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pizza Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Salumi Pane, Contorno, Frutta	Primo piatto con verdure Pesce Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Carne bianca, Contorno, Pane, Frutta

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature 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

MENU'(PRIMAVERA-ESTATE) 6° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(5) Riso e orzo all'olio	(8) Orzo con verdure	(23) Pasta al ragù	Pasta al pomodoro	(1) Pasta con piselli bianca
(35)Mozzarella	(37) Bocconcini di pollo agli aromi	(51) Sformato di verdura	Polpette di Pesce	(*) Arista al forno
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cruda		Ortaggi e patate all'olio	(*) Verdura cotta
(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*) ½ 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 Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Uova Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con Pesce Contorno, Pane, Frutta

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature 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

MENU'(PRIMAVERA-ESTATE) 7° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(5) Pasta in Bianco	(21) Riso, verdure e legumi	(23) Pasta al tonno	(14) Pasta con piselli	(2) Pasta al pomodoro
(38) Frittata/Uovo strapazzato	(50) Scaloppina di tacchino	(38) Pesce Panato	(*)Arista al forno	(*)Formaggio
(*) Verdura cotta	(*)Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta	(*)Verdura cruda
(*) Pane comune	(*) Pane integrale	(*)Pane Integrale	(*) Pane Comune	(*)Pane comune
(*) 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 rossa Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con pasta ripiena Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Uova Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto asciutto Pesce Contorno, Pane, Frutta

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature 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

MENU'(PRIMAVERA-ESTATE) 8° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(20) Orzo al pomodoro	(2) Pasta al pomodoro aromatico	(28) Minestrone di verdure e legumi	(6) Pasta con verdure	(5) Riso all'olio
(*) Prosciutto cotto	(30) Frittata/uovo strapazzato	(35) Arrosto/polpette di vit.ne	(43) Pesce alla mugnaia	(50) Bocconcini di pollo gratinati
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) 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 Carne rossa Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con pesce, Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno e frutta	Patate Salumi Contorno, Frutta	Primo piatto con verdure Legumi Contorno, Pane, Frutta

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature 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 PRIMAVERA-ESTATE 9° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pizza rossa	Pane e olio	Pane e Marmellata	Yogurt e fette biscottate	Pizza bianca

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(5) Pasta all'olio	(14) Riso e lenticchie decorticate	(11) Pasta al pesto	(23) Pasta pomodoro e basilico	(19) Insalata di farro/Farro al pomodoro
(30) Frittata al parmigiano / uovo strapazzato	(46) Bocconcini di pollo arrosto	(*) Formaggio	(43) Polpette di pesce	(44) Scaloppa di maiale panata al forno
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cruda	(*) 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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Primo piatto con verdura Pesce Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con pasta ripiena Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con cereali, Carne rossa Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure ro Legumi Contorno crudo, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Salumi Contorno, Pane, Frutta

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature 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 PRIMAVERA-ESTATE 10° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Dolce	Pizza Rossa	Banana	Yogurt e fette biscottate	Pane e olio

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2) Pasta al pomodoro	() Pasta pomodoro e ceci	(6) Pasta con verdure	(5) Riso all'olio	(17) Crema di verdure con pasta
(*)Formaggio	(35)Arista al Forno	Scaloppina di pollo salvia e limone	(43) Pesce Panato	(39)Polpettone/ polpette di Vit.ne
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*)Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta
(*) 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 al pomodoro Tonno o pesce Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdura Uova Verdura Frutta	Insalata di legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno, Pane, Frutta

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature 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 PRIMAVERA-ESTATE 11° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2) Pasta con pomodori e basilico	(20) Riso al pomodoro	(28) Minestra di verdure e legumi	(5) Pasta in bianco	(8) Orzo con verdure
(*) Formaggio	(30) Frittata al formaggio / uovo strapazzato	(46) Pollo arrosto	Polpette di pesce	(42) Arrosto di tacchino
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura Cotta	(*) Verdura cotta
(*) 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 al pomodoro Legumi, Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Patate lesse al prezzemolo Formaggio fresco spalmabile Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno, Frutta	Piatto unico Contorno, Pane, Frutta

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature 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 PRIMAVERA-ESTATE 12° SETTIMANA**Spuntino ore 10**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pane e olio	Dolce	Pizza rossa	Yogurt e fette biscottate	Banana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2) Pasta al pomodoro	(6) Pasta con verdure	(29) Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro	(20) Pasta piselli e prosc.cotto	(13) Risotto al parmigiano
(*) Mozzarella	(50) Petto di pollo Gratinato	(64) Insalata di legumi/Polpette	(43) Scaloppina di tacchino	(50) Pesce alla mugnaia
(**) Verdura cruda	(*) Verdura gratinata	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta
(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane comune	(*) Pane comune
(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca	(*) Frutta fresca

CONSIGLI PER LA CENA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Primo piatto con verdure (minestra) Carne rossa Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco Pesce Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Salumi Contorno, Pane, Frutta	Insalata di cereali Contorno, Pane, Frutta	Pizza Contorno, Pane, Frutta

-(*) Gramature o unità indicative per pasto degli alimenti non presenti nel ricettario (tabella linee guida).

-La numerazione tra parentesi fa riferimento alle ricette e gramature 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