

Menù Scuole Comune di DRESANO

Invernale | Anno Scolastico 2023 - 2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ^a SETTIMANA	Pizza Margherita	Vellutata di verdure* e legumi con farro	Pasta all'olio / Pasta e lenticchie x medie	Lasagne al ragù di manzo	Risotto ai porri
	Bocconcini di mozzarella ½ porzione	Scaloppina di lonza alla pizzaiola	Rotolo di frittata		Platessa gratinata*
	Antipasto di verdure	Fagiolini al vapore*	Spinaci all'olio*	Finocchi julienne	Insalata mista
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta	Frutta	Yogurt alla frutta	Frutta	Frutta
2 ^a SETTIMANA	Gnocchi al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta allo zafferano	Zuppa di verdure* e legumi con orzo	Pasta al pomodoro
	Primosale	Bocconcini di pollo dorati	Polpette di merluzzo*	Cotoletta di lonza	Rotolini di ricotta e spinaci*
	Carote julienne / all'olio x materna	Fagiolini all'olio*	Finocchi in insalata	Patate al forno	Insalata verde
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Crackers
3 ^a SETTIMANA	Pasta olio e grana	Riso e prezzemolo in brodo	Pasta al ragù vegetale* in bianco	Pasta integrale pasticciata	Ravioli di magro olio e salvia
	Frittata	Polpettone di manzo	Arrosto di lonza	Bocconcini di mozzarella	Totani* gratinati / in umido
	Insalata mista (verde, carote e mais)	Broccoli all'olio*	Cavolo cappuccio in insalata	Carote e fagiolini*	Piselli brasati*
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta	Frutta	Barretta di cioccolato	Frutta	Frutta
4 ^a SETTIMANA	Riso al pomodoro	Passato di legumi con crostini	Pasta al pesto	Polenta	Pasta alla crema di zucca
	Fusi di pollo/ Bocconcini di pollo x materna	Crescenza	Bastoncini di merluzzo*	Bruscitti di manzo	Tortino di patate e formaggio
	Finocchi julienne	Insalata verde	Erbette all'olio*	Carote saltate	Insalata mista
	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Grissini

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.

N.B.: I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE/CONGELATE