

MENÙ MATERNA, ELEMENTARE
Articolato su 12 settimane
MENÙ AUTUNNO – INVERNO 1° settimana dal 09 al 13 febbraio

Spuntino ore 10

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

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) Legumi / tortino di legumi	(43) Polpette di pesce
(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta
(*) Pane integrale	(*) Pane comune	(*) 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 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

-(*) 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 AUTUNNO – INVERNO 2° settimana dal 16 al 20 febbraio

Spuntino ore 10

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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(18)Risotto alle verdure	(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 cruda	(*) Verdura cotta
(*) 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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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

-(*) 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 AUTUNNO – INVERNO 3° settimana dal 23 al 27 febbraio

Spuntino ore 10

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

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
(*) 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 Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Salumi Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico Contorno, Pane,Frutta	Primo piatto (minestra) Uova Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pesto 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

MENÙ AUTUNNO – INVERNO 4° settimana dal 02 al 06 marzo

Spuntino ore 10

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Dolce	Yogurt e fette biscottate	Pizza bianca	Banana	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 panato	(48) Straccetti/polpettone in Pizzaiola	(30) Frittata al forno/uovo strapazzato
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) 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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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

-(*) 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 AUTUNNO – INVERNO 5° settimana dal 09 al 13 marzo
Spuntino ore 10

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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	(43) Polpette di pesce
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cruda	(*) 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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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

-(*) 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 AUTUNNO – INVERNO 6° settimana dal 16 al 20 marzo

Spuntino ore 10

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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(1) Riso con piselli	(6) Pasta con verdure al pomodoro	(28) Passato di verdure e legumi con riso	(11) Pasta al pesto	(2) Pasta al pomodoro
(30) Frittata al forno/uovo strapazzato	(35) Arista al latte al forno	(43) Pasce al gratinato	(*) Formaggio	(37) Polpettone vitellone in pizzaiola
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta	(*) 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 verdure Pesce Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto in bianco Legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Uovo Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto con verdure (minestra) Carne bianca Contorno, Pane, Frutta	Pizza 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 23 al 27 marzo

Spuntino ore 10

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pizza rossa	Pane e olio	Pane e prosc.cotto	Pizza bianca	Yogurt e fette biscottate

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) Arista di maiale al latte
(*) Verdura cruda	(*) Verdura cotta	(*) Verdura cotta	(*) 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
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 30 al 03 aprile

Spuntino ore 10

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

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) Rollè di tacchino al forno	(31) Pasce gratinate	(48) Straccetti / 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

-(*) 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 AUTUNNO – INVERNO 9° settimana**Spuntino ore 10**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pizza rossa	Pane e olio	Yogurt e fette biscottate	Pizza bianca	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) Polpettine di pesce	(50) Scaloppina di maiale	(30) Frittata al parmigiano	(32) Bocconcini di tacchino
(*) 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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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

-(*) Grammatore 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**Spuntino ore 10**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pane e olio	Pizza bianca	Yogurt e fette biscottate	Dolce	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)Tacchino alle erbe	(51)Sformato di verdura	(31)Pesce al forno	(*) 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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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

-(*) Grammatore 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
Spuntino ore 10

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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
(2)Pasta al pomodoro	(5)Risotto olio e parmigiano	(6) Pasta con verdure	(16)Quadrucchi e ceci	(17)Passato di verdure con orzo
(30)Frittata al formaggio /uovo strapazzato	(48) Straccetti/ polpettone in pizzaiola	(55) Pesce alla mugnaia	(50)Bocconcini di pollo	(*) 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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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

-(*) Grammatore 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**Spuntino ore 10**

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

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)Polpettine 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

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Primo piatto con verdura Pesce Contorno, Pane, Frutta	Sformato di patate e Formaggio Contorno, Pane, Frutta	Piatto unico con legumi Contorno, Pane, Frutta	Primo piatto al pomodoro Uova Contorno, Pane, Frutta	Pizza 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