

PRIMARIA E SECONDARIA MENU AUTUNNO

RONCO BRIANTINO

DAL 30/10/23 AL 07/01/24



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Pasta al pomodoro Formaggio fresco spalmabile Insalata mista Pane integrale	Lasagne al ragù Carote al vapore* Pane	Risotto alla parmigiana Filetti di sgombrò in olio d'oliva Tris di verdure* Pane integrale	Pasta al pesto di cavolfiori Bocconcini di pollo al rosmarino Fagiolini all'olio* Pane	Crema di verdure e legumi con pastina Prosciuttino cotto* Insalata di finocchi Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Frittata con patate e formaggio Carote julienne Pane integrale	Pastina in brodo Arrosto di lonza Tris di verdure* Pane	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo Erbette all'olio* Pane integrale	Pizza Margherita Insalata e mais Budino al cioccolato Pane	Pasta al pomodoro Polpette di tacchino alla pizzaiola Fagiolini all'olio* Pane
3° settimana	Pasta al pesto di broccoli Bocconcini di mozzarella Insalata e mais Pane integrale	Pasta al pomodoro Platessa impanata Carote julienne Pane	Riso in brodo e prezzemolo Bocconcini di pollo impanati Insalata di finocchi Pane integrale	Polenta Bruscit di manzo Fagiolini all'olio* Pane	Crema di verdure e legumi con pastina Prosciuttino cotto* Carote al vapore* Pane
4° settimana	Risotto con la zucca Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio* Pane integrale	Crema di carote e patate Pollo al forno Spinaci all'olio* Pane	Pizza margherita Insalata e mais Budino al cioccolato Pane integrale	Pasta al pomodoro Arrosto di lonza Carote Julienne Pane	Pastina in brodo Frittata con patate e formaggio Tris di verdure* Pane

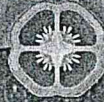
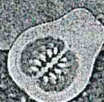
A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, crackers etc * Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo, bastoncini e platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne è di provenienza nazionale.

Il Provolone, il Montasio, l'Asiago, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, sono DOP.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società.





	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta al pomodoro Formaggio fresco spalmabile Insalata mista Pane integrale	Pasta al ragù Carote al vapore* Pane	Risotto alla parmigiana Filetti di sgombrò in olio d'oliva Tris di verdure* Pane integrale	Pasta al pesto di cavolfiori Bocconcini di pollo al rosmarino Fagiolini all'olio* Pane	Crema di verdure e legumi con pastina Prosciuttino cotto* Insalata di finocchi Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Frittata con patate e formaggio Carote julienne Pane integrale	Pastina in brodo Arrosto di lonza Tris di verdure* Pane	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo Erbe all'olio* Pane integrale	Pizza Margherita Insalata e mais Budino al cioccolato Pane	Pasta al pomodoro Polpette di tacchino alla pizzaiola Fagiolini all'olio* Pane
3° settimana	Pasta al pesto di broccoli Bocconcini di mozzarella Insalata e mais Pane integrale	Pasta al pomodoro Platessa impanata Carote julienne Pane	Riso in brodo e prezzemolo Bocconcini di pollo impanati Insalata di finocchi Pane integrale	Pasta bianca Bruscit di manzo Fagiolini all'olio* Pane	Crema di verdure e legumi con pastina Prosciuttino cotto* Carote al vapore* Pane
4° settimana	Risotto con la zucca Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio* Pane integrale	Crema di carote e patate Pollo al forno Spinaci all'olio* Pane	Pizza margherita Insalata e mais Budino al cioccolato Pane integrale	Pasta al pomodoro Arrosto di lonza Carote Julienne Pane	Pastina in brodo Frittata con patate e formaggio Tris di verdure* Pane

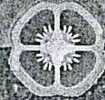
A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, crackers etc * Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo, bastoncini e platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne è di provenienza nazionale.

Il Provolone, il Montasio, l'Asiago, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, sono DOP.

*Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società.



NO CARNE-SALUMI

MENU AUTUNNO

DAL 30/10/23 AL 07/01/24



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta al pomodoro Formaggio fresco spalmabile Insalata mista Pane integrale	Lasagne al pesto /Pasta pomodoro piselli Carote al vapore* Pane	Risotto alla parmigiana Filetti di sgombrò in olio d'oliva Tris di verdure* Pane integrale	Pasta al pesto di cavolfiori Hamburger vegetale Fagiolini all'olio* Pane	Crema di verdure e legumi con pastina ½ Formaggio* Insalata di finocchi Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Frittata con patate e formaggio Carote julienne Pane integrale	Pastina in brodo Hamburger vegetale Tris di verdure* Pane	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo Erbette all'olio* Pane integrale	Pizza Margherita Insalata e mais Budino al cioccolato Pane	Pasta al pomodoro Polpetta vegetale al pomodoro Fagiolini all'olio* Pane
3° settimana	Pasta al pesto di broccoli Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane integrale	Pasta al pomodoro Platessa impanata Insalata e mais Pane	Riso in brodo e prezzemolo Hamburger vegetale Insalata di finocchi Pane integrale	Polenta (pasta bianca per l'infanzia) Ragù di lenticchie Fagiolini all'olio* Pane	Crema di verdure e legumi con pastina ½ Formaggio* Carote al vapore* Pane
4° settimana	Risotto con la zucca Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio* Pane integrale	Crema di carote e patate Tonno all'olio d'oliva Spinaci all'olio* Pane	Pizza margherita Insalata e mais Budino al cioccolato Pane integrale	Pasta al pomodoro Hamburger vegetale Carote Julienne Pane	Pastina in brodo Frittata con patate e formaggio Tris di verdure* Pane

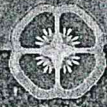
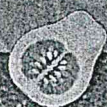
A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, crackers etc * Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo, bastoncini e platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbe, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne è di provenienza nazionale.

Il Provolone, il Montasio, l'Asiago, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, sono DOP.

*Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società.



MENU AUTUNNO

NO MAIALE E DERIVATI

DAL 30/10/23 AL 07/01/24



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Pasta al pomodoro Formaggio fresco spalmabile Insalata mista Pane integrale	Lasagne al ragù manzo Pasta al ragù manzo (infanzia) Carote al vapore* Pane	Risotto alla parmigiana Filetti di sgombro in olio d'oliva Tris di verdure* Pane integrale	Pasta al pesto di cavolfiori Bocconcini di pollo al rosmarino Fagiolini all'olio* Pane	Crema di verdure e legumi con pastina ½ Formaggio* Insalata di finocchi Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Frittata con patate e formaggio Carote julienne Pane integrale	Pastina in brodo Hamburger vegetale Tris di verdure* Pane	Risotto allo zafferano Bastoncini di merluzzo Erbette all'olio* Pane integrale	Pizza Margherita Insalata e mais Budino al cioccolato Pane	Pasta al pomodoro Polpette di tacchino alla pizzaiola Fagiolini all'olio* Pane
3° settimana	Pasta al pesto di broccoli Bocconcini di mozzarella Insalata e mais Pane integrale	Pasta al pomodoro Platessa impanata Carote julienne Pane	Riso in brodo e prezzemolo Bocconcini di pollo impanati Insalata di finocchi Pane integrale	Polenta (pasta banca infanzia) Bruscit di manzo Fagiolini all'olio* Pane	Crema di verdure e legumi con pastina ½ Formaggio* Carote al vapore* Pane
4° settimana	Risotto con la zucca Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio* Pane integrale	Crema di carote e patate Pollo al forno Spinaci all'olio* Pane	Pizza margherita Insalata e mais Budino al cioccolato Pane integrale	Pasta al pomodoro Hamburger vegetale Carote Julienne Pane	Pastina in brodo Frittata con patate e formaggio Tris di verdure* Pane

A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, crackers etc. * Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva.

PRODOTTI GELO PRESENTI IN MENU: filetti di merluzzo, bastoncini e platessa, la pasta sfoglia della lasagna, fagiolini, erbette, spinaci, cavolfiori, mais, broccoli.

QUALITÀ DEI PRODOTTI PRESENTI IN MENU: La carne è di provenienza nazionale.

Il Provolone, il Montasio, l'Asiago, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, sono DOP.

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e fufini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista della presente Società".



NO GLUTINE E DERIVATI

MENU AUTUNNO

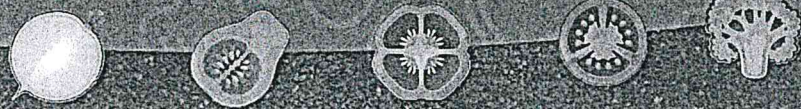
DAL 30/10/23 AL 07/01/24



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	Pasta senza glutine al pomodoro Formaggio fresco spalmabile Insalata mista	Lasagna senza glutine al ragù /Pasta senza glutine al ragù per l'infanzia Carote al vapore*	Risotto alla parmigiana Filetti di sgombrò all'olio d'oliva Tris di verdure*	Pasta senza glutine al pesto di cavolfiori Bocconcini di pollo al rosmarino Fagiolini all'olio*	Crema di verdure e legumi senza glutine con pastina senza glutine ½ Pr.cotto senza glutine Insalata di finocchi
2° settimana	Pasta senza glutine agli aromi Frittata con patate e formaggio Carote julienne	Pastina senza glutine in brodo vegetale Arrosto di lonza senza glutine Tris di verdure*	Risotto allo zafferano Merluzzo olio e pangrattato senza glutine Erbette all'olio*	Pizza margherita senza glutine Insalata e mais Budino senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Polpette di tacchino alla pizzaiola senza glutine Fagiolini all'olio*
3° settimana	Pasta senza glutine al pesto di broccoli Bocconcini di mozzarella Carote julienne	Pasta senza glutine al pomodoro Platessa impanata con pangrattato senza glutine Insalata e mais	Riso in brodo vegetale Bocconcini di pollo impanati con pangrattato senza glutine Insalata di finocchi	Polenta senza glutine (pasta bianca senza glutine per l'infanzia) Bruscit di manzo Fagiolini*	Crema di verdure e legumi senza glutine con pastina senza glutine ½ Pr.cotto senza glutine Carote al vapore
4° settimana	Risotto alla zucca Merluzzo impanato con pangrattato senza glutine Fagiolini*	Crema di carote e patate Pollo al forno Spinaci all'olio*	Pizza margherita senza glutine Insalata e mais Budino senza glutine	Pasta senza glutine al pomodoro Arrosto di lonza senza glutine Carote julienne	Pastina senza glutine in brodo vegetale Frittata con patate e formaggio Tris di verdure*

P

N.B. VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREVISTI DAL PRONTUARIO AIC E VERIFICATO IN ETICHETTA SEMPRE L'ASSENZA DEL GLUTINE. VIENE SERVITO PANE O FETTE SENZA GLUTINE.



MENU AUTUNNO

NO LATTE E DERIVATI

DAL 30/10/23 AL 07/01/24



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° settimana	Pasta al pomodoro Platessa olio e pangrattato Insalata mista Pane integrale	Lasagne solo ragù senza latte Pasta al ragù (infanzia) Carote al vapore* Pane	Riso all'olio Filetti di sgombro in olio d'oliva Tris di verdure* Pane integrale	Pasta al pesto di cavolfiori Bocconcini di pollo al rosmarino Fagiolini all'olio* Pane	Crema di verdure e legumi con pastina Prosciuttino cotto* Insalata di finocchi Pane
2° settimana	Pasta agli aromi Frittata con patate senza latte Carote julienne Pane integrale	Pastina in brodo Arrosto di lonza Tris di verdure* Pane	Risotto allo zafferano senza latte Bastoncini di merluzzo Erbette all'olio* Pane integrale	Focaccia con prosciutto cotto Insalata e mais Budino alla soya/riso Pane	Pasta al pomodoro Polpette di tacchino alla pizzaiola senza latte Fagiolini all'olio* Pane
3° settimana	Pasta al pesto di broccoli Filetti di sgombro/Tonno Insalata e mais Pane integrale	Pasta al pomodoro Platessa impanata Carote julienne Pane	Riso in brodo e prezzemolo Bocconcini di pollo impanati Insalata di finocchi Pane integrale	Polenta (pasta banca infanzia) Bruscit di manzo Fagiolini all'olio* Pane	Crema di verdure e legumi con pastina Prosciuttino cotto* Carote al vapore* Pane
4° settimana	Risotto con la zucca senza latte Bastoncini di merluzzo Fagiolini all'olio* Pane integrale	Crema di carote e patate Pollo al forno Spinaci all'olio* Pane	Focaccia con prosciutto cotto Insalata e mais Budino alla soya/riso Pane integrale	Pasta al pomodoro Arrosto di lonza Carote Julienne Pane	Pastina in brodo Frittata con patate senza latte Tris di verdure* Pane

N.B. NON VERRA' AGGIUNTO NE LATTE NE FORMAGGIO GRATTUGGIATO IN NESSUN PIATTO, VERRA' VERIFICATA L'ASSENZA DI LATTE IN TUTTI GLI INGREDIENTI DEI VARI PRODOTTI.

Nei risotti verrà utilizzato solo olio extra vergine d'oliva biologico.

