

# 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

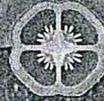
A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, crackers etc \* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. 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 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 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

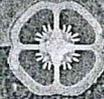
A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, crackers etc \* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. 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

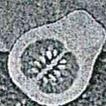
A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, crackers etc \* Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Il pesto è prodotto in cucina. 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.

**elior**

# 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, erbetto, 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

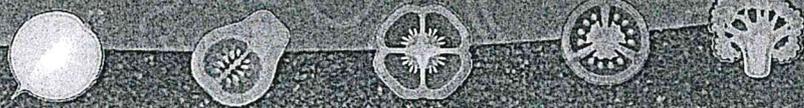
DAL 30/10/23 AL 07/01/24



	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 Erbe 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.

