



MENU' ESTIVO COMUNE DI RONCO BRIANTINO

MENÙ ESTIVO IN VIGORE DAL 12/06/23 AL 27/10/2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana	pasta al ragù Insalata mista Pane integrale	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo* gratinato Tris di verdure Pane	Pasta integrale pomodoro e melanzane Cotoletta di pollo carote julienne Pane integrale	Pane tortellini di magro olio e salvia bocconcino di asiago zucchine trifolate	Riso all'olio Crocchette di legumi Pomodori Pane
2° settimana	pasta al pesto Frittata con patate Fagiolini all'olio Pane integrale	Orzo al pomodoro Arrosto di tacchino Carote julienne Pane	Pizza margherita ½ prosciutto tacchino Insalata e mais Pane integrale	Pasta alla crema di zucchine Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo) Erbe al vapore Pane	Pasta al ragù di legumi ½ Parmigiano Pomodori Pane
3° settimana	Risotto allo zafferano Mozzarella Pomodori Pane integrale	Pasta al ragù Insalata mista Pane	Pasta agli aromi Crocchette di legumi Carote julienne Pane integrale	Farro al pomodoro Arrosto di tacchino Erbe* olio e sale Pane	Pasta integrale alla crema di zucchine Filetti di sgombro all'olio d'oliva Fagiolini* Pane
4° settimana	Pasta al pomodoro e ragù di legumi 1/2 Grana spinaci olio e sale Pane integrale	Riso all Arrosto di lonza Pomodori Pane	Pasta al pesto Pollo arrosto (scuola infanzia scaloppina di pollo) Fagiolini Pane integrale	Pizza margherita ½ prosciutto tacchino Insalata e mais Pane	Pasta alla mediterranea Bastoncini di merluzzo carote lesse Pane

A metà mattina verrà servita la merenda che potrà alternarsi tra frutta fresca, yogurt, gelato, budino, torta artigianale, 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. I pomodori potrebbero non essere disponibili a inizio stagione primaverile e potrebbero essere sostituiti da altra verdura. 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 pasta, il riso, l'orzo, i pomodori pelati, i legumi secchi, la farina e la farina per polenta, sono di provenienza Biologica. 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".

