

Menù estivo 2024
Comune di Cazzago



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Pennette al pesto		Fusilli pomodoro e basilico		Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia
	Asiago DOP		Cotoletta di pollo		Fil.di merluzzo gratinato*
	Carote in brasiera		Insalata verde		Carote julienne
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Polenta		Maccheroncini pomodoro e tonno		Sedani all'olio
	Arrosto di maiale con erbe aromatiche		Mozzarella		Frittata semplice
	Fagiolini al vapore*		Pomodori/ insalata		Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Gnocchi di patate al pomodoro		Pizza margherita		Crema di legumi con riso
	Petto di pollo agli aromi		Prosciutto cotto		Hamburger di manzo agli aromi
	Insalata e pomodori		Insalata verde		Pure'di patate
	Pane - Frutta di stagione		Pane- Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Polenta		Riso all'olio		Mezze maniche al pesto
	Manzo all'olio		Asiago DOP		Fil.di merluzzo gratinato*
	Fagiolini al vapore*		Insalata verde		Pomodori/Insalata
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Cellentani al ragu' di verdura		Sedani al ragu'di manzo		Penne all'olio
	Petto di pollo olio e aromi		Formaggio bresciano mezza pozione		Hamburger di merluzzo*
	Pomodori/ insalata		Fagiolini all'olio*		Insalata e carote
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Farfalle alla livornese(pomodoro olive e capperi)		Pizza margherita		Passato di verdura con farro
	Primo sale		Prosciutto cotto		Polpette di bovino in umido
	Pomodori /insalata verde		Insalata verde e carote		Piselli in brasiera*
	Pane- Frutta di stagione		Pane- Frutta di stagione		Pane- Frutta di stagione

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, susine, prugne, albicocche, pesche, banane in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

* I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina). Si utilizza olio extravergine di oliva.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nel le 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, A NIDRIDE 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.