

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 ragù 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.