

Menù invernale 2023-2024
Scuola primaria e Secondaria di Cazzago



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Sedanini all'olio		Farfalle al pomodoro e basilico		Riso al pomodoro
	Fettina di pollo alla pizzaiola		Frittata al formaggio		Cotoletta di platessa *
	Spinaci all'olio*		Fagiolini al vapore*		Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Ravioli di magro al burro e salvia		Polenta		Risotto in salsa grana
	Mozzarella		Lonza la latte		Sformato di merluzzo *
	Insalata verde		Fagiolini al vapore*		Spinaci gratinati*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Gnocchetti sardi al pesto		Crema di legumi con crostini		Risotto in salsa di grana
	Petto di pollo olio e aromi		Frittata con verdure		Fil.di merluzzo gratinato*
	Carote crude		Patate arrosto		Fagiolini saltati*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Riso allo zafferano		Pizza margherita		Gnocchetti sardi alla ligure
	Primo sale		Prosciutto cotto		Fil.di merluzzo gratinato*
	Carote crude		Insalata verde		Cavolfiore*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Mezze penne alla sorrentina		Passato di verdura con ceci e orzo		Farfalle al pesto genovese
	scaloppina di pollo al curry		Polpette di carne in umido		Frittata semplice
	Insalata verde e rossa		Patate al rosmarino		Fagiolini al vapore*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Fusilli al ragù di carne		Penne al pomodoro		Risotto in salsa di grana
	Mozzarella 1/2 porzione		Cotoletta di pollo		Hamburger di ceci
	Carote crude		Cavolfiore vapore*		Spinaci gratinati*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione

Legenda
Giornata biologica

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine, 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 nelle 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, ANIDRIDE 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