

Menù invernale 2024-2025  
Comune di Cazzago



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
1 <sup>a</sup> Settimana	Gnocchi di patate al pesto		Polenta		Gnocchetti sardi al pomodoro
	Tris di legumi		Lonza al latte		Polpette di merluzzo*
	Carote agli aromi		Spinaci all'olio*		Insalata e cappuccino
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
2 <sup>a</sup> Settimana	Mezze penne integrali alla sorrentina		Pizza margherita		Cellentani all'olio
	Sformato di patate		Asiago		Polpette di legumi con maionese vegana
	Finocchi crudi		Insalata verde		Carote julienne
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
3 <sup>a</sup> Settimana	Gnocchetti sardi alla pizzaiola		Risotto allo zafferano		Crema di carote con farro
	Mozzarella		Hamburger vegetali con legumi		Merluzzo in crosta di mais*
	Carote julienne		Cappuccino e carote julienne		Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
4 <sup>a</sup> Settimana	Maccheroncini al ragù leggero di bovino		Riso in salsa grana		Ravioli ricotta e spinaci al burro
	Asiago		Filetto di limanda gratinato*		Prosciutto cotto
	Insalata verde		Finocchi crudi		Fagiolini al vapore*
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
5 <sup>a</sup> Settimana	Orzotto alle verdure		Polenta		Mezze penne all'olio
	Frittata al formaggio		Polpette di bovino al pomodoro		Piselli e ceci* saltati
	Fagiolini al vapore*		Spinaci all'olio*		Carote saporite a cubetto
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
6 <sup>a</sup> Settimana	Riso in salsa grana		Pennette all'olio		Passato di verdura con orzo
	Cotoletta di pollo		Hamburger di lenticchie e olive		Limanda gratinata*
	Broccoli all'olio*		Fagiolini al vapore*		Patate al forno
	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, 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 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.