

1

Menu Scuole Comune di Guardistallo e Casale

menù Inverno | Anno Scolastico ~~2019/20~~ - inversione giorni mesi alterni

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Gnocchi al ragù (pasta per nido)	Minestra di fagioli	Pasta olio e grana	Pasta al pomodoro	Riso all'olio
	Stracchino	Merluzzo al forno	Polpette/crochette al forno	Fesa di tacchino arrosto	Frittata al forno
	Insalata mista	Finocchi gratinati	Bietola	Piselli al tegame	Carote filate (cotte per nido)
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Crema di verdura e pasta	Risotto alla zucca	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Pasta con verdure
	Merluzzo al forno	Fuselli di pollo arrosto	Prosciutto crudo (cotto per nido)	Formaggio fresco	Polpette al forno
	Purea di patate	Spinaci	Insalata mista	Carote lesse	Piselli al tegame (purea nido)
3 SETTIMANA	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Riso al pomodoro	Crema di ceci con riso	Lasagne al ragù	Pasta ai broccoli	Pasta olio e grana
	Straccetti di pollo	Platessa al forno	Prosciutto cotto	Frittata al forno	Merluzzo al forno
4 SETTIMANA	Finocchi gratinati	Patate lesse	Fagiolini all'olio	Insalata verde	Carote lesse
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pasta alle verdure	Riso al pomodoro	Minestra di legumi e riso	Pasta olio e grana	Ravoli ricotta e spinaci
4 SETTIMANA	Frittata al forno	Arista al forno	Formaggio Fresco	Platessa al forno	Fesa di tacchino arrosto
	Spinaci al limone	Piselli al tegame	Carote filate	Purè di patate	Insalata mista
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

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: CERVALI 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 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.

