



MENU' AUTUNNO

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

(IN VIGORE DAL 3 OTTOBRE A FINE DICEMBRE 2022)

	1° SETTIMANA <i>SPUNTINO DEL MATTINO: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i> 03/10-31/10-28/11	2° SETTIMANA <i>SPUNTINO DEL MATTINO: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i> 10/10-07/11-05/12	3° SETTIMANA <i>SPUNTINO DEL MATTINO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i> 17/10-14/11-12/12	4° SETTIMANA <i>SPUNTINO DEL MATTINO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i> 24/10-21/11-19/12
<u>LUN</u>	pasta all'olio e parmigiano hamburger di manzo e tacchino insalata pane	passato di LEGUMI e verdure con pastina sformato di verdure purè di patate pane	passato di LEGUMI e verdure con riso/farro frittata al forno carote all'olio pane	pasta al pesto mozzarella/stracchino insalata mista pane
<u>MAR</u>	crema di fagioli con riso sformato di verdure zucchine all'olio pane	riso alla zucca/zucchine polpette di manzo zucchine e carote pane	pasta al ragù piselli in bianco spinaci all'olio pane	passato di verdure con poca pastina prosciutto cotto patate al forno pane
<u>MER</u>	pasta al ragù di carne bianca verdure gratinate al forno carote julienne pane	pizza margherita prosciutto cotto insalata verde -----	risotto alle zucchine (sugo bianco) arrosto di maiale al forno insalata mista pane	pasta all'olio e parmigiano scaloppina di tacchino al limone carote julienne pane
<u>GIO</u>	risotto alle erbe frittata insalata mista pane	pasta all'olio e parmigiano cotoletta di platessa al forno insalata mista pane	pasta ai broccoli straccetti/bocconcini di pollo panati insalata verde pane	pasta al pomodoro crocchette di pesce (platessa) al forno spinaci all'olio pane
<u>VEN</u>	pasta al pesto verde pesce (platessa/halibut) gratinato al forno fagiolini all'olio pane	pasta al pomodoro frittata al forno broccoli all'olio pane	pasta al pomodoro e basilico filetto di halibut gratinato al forno fagiolini all'olio pane	gnocchi di semolino burro e formaggio cannellini in umido zucchine trifolate pane

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo:

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i pinoli), sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di So₂ totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù -dieta personalizzato per allergia/intolleranza