

Menù dal 16/02 al 27/02

Menù Scuole Primaria e Secondaria I grado - Collegio Marconi



		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETT						
2° SETT						
3° SETT	dal 16/02 al 20/02	Pasta al pomodoro Stracchino Patate all'olio o al forno Pane Frutta	Pasta con piselli * Bocconcini di pollo agli aromi Fagiolini all'olio Pane Budino	Crema di zucca con orzo* Merluzzo dorato al forno* Carote julienne Pane Frutta	Lasagne al ragù Finocchi all'olio Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane Frutta
4° SETT	dal 23/02 al 27/02	Riso allo zafferano Polpette di merluzzo* Biete al tegame* Pane Frutta	Pizza margherita* Cavolfiore all'olio* Finocchi julienne Pane Frutta	Passato di verdura con pastina Scaloppina carne bianca alla pizzaiola Cavolfiore gratinato* Pane Yogurt alla frutta	Gnocchi al pomodoro* Prosciutto cotto Carote al rosmarino Pane Frutta	Pasta al ragù di verdure Casatella Cappuccio julienne Pane Frutta

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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 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.