

Menù AUTUNNO - INVERNO

Menù Scuole Primaria e Secondaria I grado - Collegio Marconi



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETT	Pasta al pomodoro Asiago Insalata mista Pane Frutta	Ravioli ric/spin al burro e salvia* Arrosto di tacchino Fagiolini all'olio* Pane Frutta	Pasta all'olio Uova strapazzate Piselli al tegame Pane Frutta	Riso alla zucca Filetto di merluzzo alla mugnaia* Cavolfiori all'olio* Pane Frutta	Brodo vegetale con pastina* Spezzatino di manzo Spinaci al tegame* Pane Dolcetto
2° SETT	Pasta al pesto Uova strapazzate Finocchi julienne Pane Frutta	Riso alla parmigiana Hamburger al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pomodoro Straccetti di pollo Carote brasate* Pane Frutta	Pizza margherita* Carote julienne Fagiolini al tegame* Pane Yogurt alla frutta	Crema di lenticchie con farro* Bastoncini di pesce* Bieta al tegame* Pane Frutta
3° SETT	Riso al pomodoro Stracchino Carote julienne Pane Frutta	Pasta con piselli * Bocconcini di pollo agli aromi Finocchi gratinati* Pane Budino	Crema di zucca con orzo* Merluzzo dorato al forno* Patate all'olio / Patate al forno Pane Frutta	Lasagne al ragù Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane Frutta
4° SETT	Riso allo zafferano Polpette di merluzzo* Biete al tegame* Pane Frutta	Pizza margherita* Cavolfiore all'olio* Insalata mista Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro* Prosciutto cotto Fagiolini all'olio* Pane Frutta	Passato di verdura con pastina Scaloppina carne bianca alla pizzaiola Carote al rosmarino* Pane Yogurt alla frutta	Pasta al ragù di verdure Burger vegetale (ceci, zucchine, carote, patate) alla pizzaiola 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.