



SCUOLA INFANZIA "CORPUS DOMINI" - PRIMARIA "EDITH STEIN"

MENU' PRIMAVERA - ESTATE 2019

IN VIGORE DAL 1° APRILE AL 27 LUGLIO E DA INIZIO ANNO SCOLASTICO FINO AL 4 OTTOBRE

	1° SETTIMANA MERENDA DEL MATTINO:FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	2° SETTIMANA MERENDA DEL MATTINO:FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	3° SETTIMANA MERENDA DEL MATTINO: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	4° SETTIMANA MERENDA DEL MATTINO: FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
LUN	pasta integrale al pomodoro e basilico scaloppina di pollo al limone verdura fresca pane	pasta alle melanzane legumi al pomodoro verdura fresca pane	pasta integrale al pomodoro cotoletta di tacchino al forno verdura fresca pane	riso con zucchine e pomodoro scaloppina di pollo all'aceto balsamico verdura fresca pane
MAR	<u>PIATTO UNICO:</u> lasagne al ragù vegetale, legumi e besciamella verdura cotta pane	pasta alle zucchine pollo al rosmarino verdura fresca pane	<u>PIATTO UNICO:</u> garganelli al ragù verdura fresca pane	pasta alla pizzaiola frittata con verdure pane
MER	pasta olio e parmigiano tortino di verdure pomodori pane	risotto alla parmigiana polpettine di manzo verdura fresca pane	risotto al limone crocchette di legumi verdura fresca pane	crema di legumi con orzo/pastina patate all'olio e verdura cotta pane
GIO	minestrone di verdura* pizza margherita carote julienne	pasta al pomodoro e basilico crocchette di (merluzzo/halibut*) al forno verdura cotta pane	pane pasta olio e parmigiano filetto di halibut * gratinato verdura cotta all'olio pane	pasta olio e parmigiano svizzera di vitellone al pomodoro <u>in stagione:</u> prosciutto cotto e melone verdura fresca pane
VEN	risotto allo zafferano filetto di halibut* estivo con pomodorini e olive verdura cotta* pane	passato di verdure* con farro stracchino/caciotta patate al forno pane	passato di verdure* con pastina caprese: mozzarella e pomodoro pane	pasta al pesto halibut* olio limone e prezzemolo verdura fresca pane

I piatti contrassegnati con () possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

**Il quantitativo di pasta è ridotto quando il contorno prevede le patate

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