

Scuola dell'Infanzia e Primaria Anzano del Parco

Menù Invernale 2020-2021



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
lunedì	Pasta al ragu' di verdura Formaggio Spalmabile *Erbette all'olio Frutta	Risotto al pomodoro Posciutto cotto *Fagiolini all'olio Frutta	Pasta integrale in salsa aurora *Pesce al forno ½ pz *Piselli all'olio ½ pz Verdura cotta/Cruda Frutta	Pasta al pomodoro Pollo al forno *Spinaci all'olio Frutta
martedì	Risotto allo Zafferano *Pesce al forno *Fagiolini all'olio Frutta	*Passato di verdura con Orzo/ Farro Formaggio Tipo Edamer/Fontal Insalata Frutta	Risotto allo zafferano Frittata *Carote all'olio Frutta	Risotto alla parmigiana Rotolo di frittata *Fagiolini all'olio Frutta
mercoledì	Pasta al pomodoro Piccantine di pollo agli aromi Carote julienne Frutta	Brasato / Spezzatino Polenta *Carote all'olio Frutta	Gnocchi al pomodoro Scaloppine *Erbette all'olio Frutta	*Passato di verdura con Orzo/Farro *Pesce al forno *Carote gratinate Frutta
giovedì	Pasta olio e parmigiano Frittata al forno Insalata Frutta	Pasta e legumi Crudité di carote Frutta	*Lasagne alla bolognese Insalata Frutta	Pizza margherita Insalata Frutta
venerdì	Passato di legumi con Orzo / Farro Patate al forno *Finocchi gratinati Frutta	Ravioli di magro burro e salvia *Pesce gratinato al forno *Spinaci all'olio Frutta	Riso in brodo prezzemolato *Pesce al forno ½ pz Legumi ½ pz Verdura cotta/cruda Frutta	Pasta olio e parmigiano Legumi *Erbette all'olio Frutta

Approvato dall'ATS Insubria con nota n. IAN-C.0102067 del 14/10/2019 - Inizio del menù lunedì 09 novembre

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE CONGELATI E/O SURGELATI ALL'ORIGINE

PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta integrale, farina di grano, farina di mais,
Riso, orzo, farro, *patate, banane, pomodori pelati,
Polpa di pomodoro, uova pastorizzate

PRODOTTI A KM ZERO

Riso, cosce di pollo, sovracosce di pollo,
fusi di pollo, petto di pollo

PRODOTTI DOP

Grana padano, provolone valpadana,
Asiago, prosciutto crudo di
Parma

PRODOTTI IGP

Bresaola, mela, pera



SI INFORMANO I CONSUMATORI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Si precisa che per i soggetti allergici o intolleranti che hanno presentato idonea certificazione medica, quotidianamente vengono formulati menù/pasti personalizzati.