

Scuola dell'Infanzia e Primaria

Menù Invernale 2019/2020



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 Crudità 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 salsiccia *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

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

Sarà attivo da lunedì 04 novembre 2019 dalla prima settimana

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.

Approvato dall'ATS Insubria con nota n. IAN-C.0102067 del 14,10,2019

Cantine del Parco Prot. 0006794 del 15-10-2019 parteza Cat. 7 CL 1 fasc