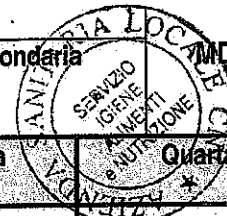




Menù invernale 29 AGO, 2018

Associazione Insieme per Educare – Scuola infanzia / primaria/secondaria  
Scuola "A. FIORE" - Sacra Famiglia  
Anno ScolasticoMDR 016\_03\_18  
Invernale

	Prima Settimana	Seconda Settimana	Terza Settimana	Quarta Settimana
Lunedì	<u>Pasta al pomodoro (glutine)</u> <u>Filetto di trota * al forno (pesce, glutine, uova)</u> <u>Bieta erbetta al forno*</u> <u>Frutta fresca di stagione</u>	<u>Cannelloni di ricotta e spinaci al forno* (glutine, latte, uova)</u> Manzo affumicato con olio e limone Carote Julienne Frutta fresca di stagione	<u>Pasta all'olio EVO (glutine)</u> Bocconcini di tacchino in umido Insalata mista cruda <u>Yogurt alla frutta (latte)</u>	<u>Pizza ROSSA (glutine, latte)</u> <u>Formaggio fresco^ (latte)</u> Insalata mista cruda Frutta fresca stagione
Martedì	<u>Risotto alla milanese (sedano)</u> <u>Bistecca di maiale impanata al forno (glutine, uova)</u> Carote in tegame Frutta fresca di stagione	<u>Pasta al ragù di verdura (glutine, sedano)</u> <u>Frittata (uova, latte)</u> Finocchi al forno Budino (latte)	<u>Passato di verdura* (sedano)</u> <u>Formaggio fresco^ (latte)</u> Cavolfiori e patate al forno Frutta fresca di stagione	<u>Raviolini al pomodoro/brodo (glutine, latte, uova, sedano)*</u> Prosciutto cotto/affettato Verdura lessa mista (calda) Frutta fresca di stagione
Mercoledì	<u>Vellutata di zucca con crostini (glutine)</u> <u>Petto di pollo impanato al forno (glutine, uova)</u> Patate e cavolfiori al forno Frutta fresca di stagione	Polenta <u>Bocconcini di vitello e salsiccia in umido (sedano)</u> Insalata mista cruda Frutta fresca di stagione	<u>Lasagne al forno* (glutine, latte, uova)</u> ½ Porzione di prosciutto cotto Carote al forno Frutta fresca di stagione	<u>Pasta al ragù di verdure (glutine, sedano)</u> Cosce di pollo al forno Cavolfiori al forno Frutta fresca di stagione
Giovedì	<u>Pasta al ragù di bovino (glutine, sedano)</u> <u>Frittata alle verdure al forno (uova, latte)</u> Piselli in umido * <u>Yogurt alla frutta (latte)</u>	<u>Vellutata di verdura * (sedano)</u> <u>Scaloppine di pollo al forno (glutine)</u> <u>Purè di patate (latte)</u> Frutta fresca di stagione	<u>Risotto al pomodoro (sedano)</u> Hamburger di vitello al forno Coste in padella * Frutta fresca di stagione	<u>Pasta all'olio EVO (glutine)</u> <u>Polpettine di vitello al forno (glutine, latte, uova)</u> Carote in padella Frutta fresca di stagione
Venerdì	<u>Lasagne al pesto * (glutine, uova, latte, frutta guscio)</u> <u>Sformato di tonno (pesce)</u> <u>Finocchi gratinati (latte)</u> Frutta fresca di stagione	<u>Pasta al pomodoro (glutine)</u> <u>Filetto di platessa* al forno (pesce)</u> Spinaci in padella* Macedonia di frutta fresca	Polenta <u>Polpettine di pesce* al forno (pesce, uova, glutine)</u> Insalata verde Frutta fresca di stagione	<u>Crema di verdure * (sedano)</u> <u>Platessa dorata al forno * (pesce, glutine, uova)</u> Patate al forno <u>Dolce tipo crostata (glutine, uova, latte)</u>

Le verdure possono subire variazioni in base alla reperibilità sul mercato

^Formaggio fresco alternato nelle 4 settimane: mozzarella, primo sale, toma fresca, stracchino

^Formaggio stagionato alternato nelle 4 settimane: bra tenero, italo, fontina.

Affettato misto a rotazione speck –prosciutto crudo (solo per scuola secondaria)

\*= prodotto congelato all'origine

Il menù può subire variazioni in prossimità di ricorrenze o festività

I piatti proposti possono contenere allergeni: glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti. In caso di intolleranze o allergie rivolgersi al personale responsabile.