

Scuola dell'Infanzia – Primaria - CPD

	1 ^a settimana	2 ^a settimana	3 ^a settimana	4 ^a settimana
Lunedì	Gnocchi al Pomodoro e Pesto Hamburger di Manzo Erbette* all'Olio Aromatico Pane Integrale Frutta Fresca di Stagione	Pasta Integrale al Ragù Bolognese ½ porz. Grana Padano Finocchi Julienne Pane Integrale Frutta Fresca di Stagione	Passato di verdure e piselli con CROSTINI Polpette di manzo Purè Pane integrale Frutta Fresca di stagione	Crema di Legumi Misti con Farro ½ raz. Prosciutto Cotto Insalata e Olive Pane Integrale Frutta Fresca di Stagione
Martedì	Riso alla crema di Zafferano Bastoncini di Merluzzo* Cavolfiori Pane Merenda BANANA	Riso con crema di Zucca Arrosto di Lonza Fagiolini* all'Olio Pane Merenda BANANA	Pasta Integrale al Pesto Frittata Saporita Erbette all'olio* Pane Merenda BANANA	Ravioli di Magro Olio e Salvia Tonno all'Olio d'Olive Carote Baby* all'Olio Pane Merenda BANANA
Mercoledì	Pastina in Brodo Vegetale Pollo Arrosto Patate al forno Pane Frutta Fresca di Stagione	Vellutata di Verdure Spezzatino di Manzo con Polenta Pane Frutta Fresca di Stagione	Pasta alla Pizzaiola Arrosto di Tacchino Cavolfiori Pane Frutta Fresca di Stagione	Lasagne alla Bolognese ½ Mozzarella Spinaci* all'olio Pane Frutta Fresca di stagione
Giovedì	Pizza Margherita ½ porz. Prosciutto Cotto Insalata e mais Crackers/Grissini – Gelato	Pasta agli Aromi Misti Uova Strapazzate Broccoli all'Olio Pane Frutta Fresca di Stagione	Riso all'olio Bocconcini di Pollo Impanati Fagiolini* all'Olio Pane Frutta Fresca di Stagione	Riso al pomodoro Arista al latte Broccoli Pane Frutta Fresca di stagione
Venerdì	Minestra di Pasta e fagioli ½ raz tonno Carote Julienne Pane Merenda Yogurt alla Frutta	Pasta Pomodoro e Melanzane Ragù di lenticchie Carote baby *all'olio Pane Merenda Yogurt alla Frutta	Pasta al ragù di pesce* ½ Formaggio spalmabile Finocchi julienne Pane Merenda Yogurt alla Frutta	Gnocchi in salsa aurora Platessa panata* Insalata Pane Merenda Yogurt alla Frutta

I prodotti contrassegnati con "*" potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi del Reg. UE 1169/11 – allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria. 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."