

Menu Scuole Infanzia e Primaria Comune di Paderno d'Adda

Autunno – Inverno 23-24 inizio 30.10.2023

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	Pasta e lenticchie	Pasta olio	Pasta integrale al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto
	SECONDO	Mozzarella	Bocconcini di pollo e limone	Frittata	Prosciutto cotto	Bastoncini* di merluzzo
	CONTORNO	Erbette*	Fagiolini*	Carote julienne	Insalata mista	bis di verdure*(carote-piselli*)
		Frutta e pane	Frutta e pane integrale	Yogurt e pane	Frutta e pane	Frutta e pane
2 SETTIMANA	PRIMO	Riso al pomodoro	Pastina in brodo	Pasta integrale con i broccoli*	Pizza margherita	Pasta olio e grana
	SECONDO	Uova strapazzate	Formaggio spalmabile	Platessa impanata*		Tortino di legumi
	CONTORNO	Fagiolini*	Patate	Insalata verde e olive	Carote e piselli*	Insalata verde
		Frutta e pane	Frutta e pane	Frutta e pane	Frutta e pane integrale	Frutta e pane
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Pasta integrale alla tirolese (zafferano-speck e besciamella)	Polenta	Riso all'inglese	Pasta pomodoro e olive
	SECONDO	Merluzzo* gratinato	Crescenza	Bruscitt	Frittata con patate	Bocconcini di pollo
	CONTORNO	Carote*	Insalata mista	Piselli*	Carote julienne	Fagiolini*
		Frutta e pane	Frutta e pane	Barretta di cioccolato fondente pane	Frutta e pane	Frutta e pane integrale
4 SETTIMANA	PRIMO	Pasta all'olio	Minestra di riso e prezzemolo*	Ravioli di magro alla salvia	Pasta integrale in salsa aurora (besciamella e pomodoro)	Pizza margherita
	SECONDO	Tonno	Asiago	Uova strapazzate	Pollo agli aromi	
	CONTORNO	Fagiolini *	Erbette*/spinaci*	Insalata mista	Carote in insalata	Carote e piselli*
		Frutta e pane	Frutta e pane	Frutta e pane	Frutta e pane	Succo di frutta e pane integrale



SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.

I prodotti contrassegnati con* possono essere congelati e/o surgelati all'origine