

ALLEGATO 4

ESEMPI MENU' REFEZIONE SCOLASTICA



SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE: MENÙ PRIMAVERA-ESTATE

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
VENERDI	Risotto BIO allo zafferano (7-9)	Insalatona (insalata BIO, pomodori, mais, carote e olive) (P)/Passato di verdure e legumi BIO (1-3)(I)	Riso saltato con piselli BIO (interi), carote e fagiolini (7-9)	Gnocchetti sardi BIO al ragù di verdure e piselli BIO (interi) (1-7-9)
	Caprese (mozzarella, pomodori ed origano) (7)		Frittata BIO con patate (3-7)	Asiago/parmigiano(monodose)^ (7)
		Pizza margherita (base pizza pomodoro BIO) (1-7)	Spinaci BIO al forno	Carote julienne olio e limone
	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)
	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*
MARTEDI	Pasta BIO al pesto (1-7)	Risotto BIO alla parmigiana (1-7)	Pasta integrale BIO con pomodoro BIO e basilico (1-7)	Pasta BIO al pomodoro BIO (1-7)
	Arrosto di lonza agli aromi (a fette) (9)	Anelli di totano dorati al forno (1-3-14)	Fusi di pollo BIO al forno	Frittata con parmigiano (3-7)
	Fagiolini BIO al forno	Carote julienne olio e limone	Patate al forno o prezzemolate	Erbette BIO olio e limone/gratinate (7)
	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)
	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*
VENERDI	Insalata fredda di orzo BIO con mais, pomodorini, carote, zucchine e basilico (1-7)	Insalata fredda di pasta BIO con pomodorini e mais (1-7)	Pasta BIO mimosa (besciamelle e curcuma) (1-7)	Risotto BIO alla crema di asparagi (1-7-9)
	Cotoletta di pollo al forno (1-3)	Crocchette di patate e formaggio (1-3-7)	Hamburger di manzo/vitello al forno*	Polpette di tacchino al forno (1-3-7)
	Patate al forno	Fagiolini BIO al forno	Insalata BIO a foglia	Pomodori in Insalata
	Pane integrale BIO (1)	Pane integrale BIO (1)	Pane integrale BIO (1)	Pane integrale BIO (1)
	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.* + Gelato BIO (a fine pranzo)	Frutta fresca a L.I.*
GIOVEDI	Gnocchetti sardi BIO con ragù di verdure (1-7-9)	Cous cous con verdure, basilico e ceci (1-7)	Pomodori e mais	Insalatona (insalata BIO, pomodori, mais, carote e olive) (P)/Passato di verdure e legumi BIO (1-3)(I)
	Farinata di ceci (bassa)	Scaloppina di pollo al limone (1)		
	Carote julienne olio e limone	Broccoli BIO gratinati (7)	Lasagne al pesto e ricotta (1-3-7)	Pizza margherita (base pizza pomodoro BIO)(1-7)
	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)
	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*
VENERDI	Pasta integrale BIO con pomodoro BIO e olive (1-7)	Riso BIO con ragù di lenticchie BIO (frullato) (7-9)	Pasta olio e grana/Orzotto con pomodoro BIO e piselli BIO (cefalonina e Greppi) (1-7)	Sedanini BIO con fagioli cannellini, pomodorini e rosmarino (1-7-9)
		Tortino (prim. Mazzini)/crocchette di merluzzo al forno (1-3-4)		
	Platessa gratinata (1-4)		Platessa impanata (1-3-4)	Anelli di totano dorati al forno (1-3-14)
	Zucchine BIO al forno	Insalata BIO a foglia e mais	Carote julienne olio e limone	Fagiolini BIO e patate al forno
	Pane (1) (per le scuole Greppi, Rodari e Salvo d'Acquisto)/pane multicereali (1-11) (per tutte le altre scuole)	Pane (1) (per le scuole Greppi, Rodari e Salvo d'Acquisto)/pane multicereali (1-11) (per tutte le altre scuole)	Pane (1) (per le scuole Greppi, Rodari e Salvo d'Acquisto)/pane multicereali (1-11) (per tutte le altre scuole)	Pane (1) (per le scuole Greppi, Rodari e Salvo d'Acquisto)/pane multicereali (1-11) (per tutte le altre scuole)
	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*	Frutta fresca a L.I.*

Note:

Il prodotto ittico, le verdure cotte e i piselli sono surgelati e biologici

I legumi secchi, la pasta di semola, il riso, l'olio e.v.o., i pomodori pelati, la farina, l'aceto, gelato, fusi di pollo e i biscotti sono biologici

L'insalata è bio

* la frutta fresca viene servita a metà mattinata

*il prodotto potrebbe essere surgelato/congelato all'origine

Frutta e verdura sono a L.I. (lotta integrata)

^le preparazioni verranno somministrate a mesi alterni

(P) = scuola primaria

(I) = scuola d'infanzia

PER LA SCUOLA D'INFANZIA E' PREVISTA 1 VOLTA AL MESE LA TORTA DEL COMPLEANNO

Sale iodato da dichiarazione

Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) da dichiarazione

Grammature in linea con il documento Ats

Olio extra vergine di oliva come unico condimento

Frutta fresca di stagione almeno 3 varietà all'interno nella settimana, da dichiarazione

IL MENU' DEI GIORNI SUCCESSIVI ALLE CHIUSURE PER PONTI O FESTIVITA' POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ALLERGENI PRESENTI IN RICETTA COME INGREDIENTI: 1. cereali contenenti glutine, 2. crostacei, 3. uova, 4. pesce, 5. arachidi, 6. soia, 7. latte, 8. frutta a guscio, 9. sedano, 10. senape, 11. semi di sesamo, 12. anidride solforosa e solfiti, 13. lupini, 14. molluschi.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società*.

I PRODOTTI BIO SONO CERTIFICATI

SCUOLE INFANZIE E PRIMARIE: MENÙ AUTUNNALE ED INVERNALE

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
VENERDÌ	Pasta Integrale al pomodoro e basilico (1-7)	Pasta alla parmigiana (1-7)	Pasta Integrale al pesto (1-7)	Carote e finocchi in Insalata
	Frittata con patate (3-7)	Asiago (7)	Ricotta/Bocconcini di mozzarella (7)	Polenta
	Finocchi in Insalata	Fagiolini al forno	Insalata mista	Ragù di carne (9)
	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)
	Frutta fresca*	Frutta fresca*	Frutta fresca*	Frutta fresca*
VENERDÌ	Risotto con curcuma (7-9)	Orzo al pesto (1-7)	Risotto all'ortolana e piselli (7-9)/pasta al ragù di lenticchie [^] (1-7-9)	Pasta al pomodoro ed aromi (1-7)
	Arrosto di lonza (9)	Straccetti di lonza al forno	Frittata (3-7)	Totani impanati al forno (1-3-4)
	Broccoli gratinati	Carote julienne	Carote al vapore	Fagiolini al forno
	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)	Pane (1)
	Frutta fresca*	Frutta fresca*	Frutta fresca*	Frutta fresca*
MERCOLEDÌ	Carote e finocchi in insalata (P)/Passato di verdure con pastina (1-7-9) (I)	Pasta al pomodoro (1-7)	Insalata mista	Pasta con crema di ceci (1-7-9)
	Pizza margherita (1-7)	Frittata con zucchine (3-7)	Lasagne di carne (1-3-7-9)	Cotoletta di tacchino al forno (1-3)
	Pane Integrale (1)	Finocchi in insalata		Purè di patate (7)
	Frutta fresca*	Pane Integrale (1)	Pane Integrale (1)	Pane integrale (1)
		Frutta fresca* + Dessert (per la primaria a fine pranzo)	Frutta fresca*	Frutta fresca*
GIOVEDÌ	Pasta con crema di verdure e legumi (1-7-9)	Pasta con crema di zucca e fagioli cannellini con aromi (1-7-9)	Pasta con crema di fagioli cannellini e verdure (1-7-9)	Risotto con zucca/porri e aromi [^] (7-9)
	Scaloppina di pollo al limone (1)	Polpette di carne di manzo al sugo (1-3-4)	Fusi di pollo / (Bocconcini di pollo per scuole dell'infanzia) con	Polpette di merluzzo al forno (1-3-4)
	Spinaci al forno	Erbette gratinate al forno (7)	patate al forno	Insalata mista
	Pane (1)	Pane (1) (per le scuole Greppi, Cefalonia, Rodari e Salvo d'Acquisto)/pane	Pane (1)	Pane (1)
	Frutta fresca*	Frutta fresca***	Frutta fresca*	Frutta fresca*
VENERDÌ	Gnocchetti sardi al ragù di verdure e piselli (1-7-9)	Risotto con piselli (7-9)	Pasta mimosa (besciamelle e curcuma) (1-7)	Pasta con ragù di verdure (1-7-9)
	Polpette di merluzzo al forno (1-3-4)	Merluzzo gratinato al forno (1-4)	Platessa impanata al forno (1-3-4)	Bocconcini di mozzarella (7)
	Carote julienne	Insalata a foglia e mais	Finocchi in insalata	Insalata a foglia
	Pane (1) (per le scuole Greppi, Cefalonia, Rodari e Salvo d'Acquisto)/pane multigrain (1-11) (per tutte le altre scuole)	Pane (1)	Pane (1) (per le scuole Greppi, Cefalonia, Rodari e Salvo d'Acquisto)/pane multigrain (1-11) (per tutte le altre scuole)	Pane (1) (per le scuole Greppi, Cefalonia, Rodari e Salvo d'Acquisto)/pane multigrain (1-11) (per tutte le altre scuole)
	Frutta fresca***	Frutta fresca***	Frutta fresca***	Frutta fresca***

Note:

Il prodotto ittico, le verdure cotte e i piselli sono surgelati

* la frutta fresca viene servita a metà mattinata

(P) = scuola primaria

I legumi secchi, la pasta di semola, il riso, l'olio L'insalata è bio e.v.o., l'aceto e i bisotti sono bio

** solo per le classi della primaria Salvo d'Acquisto che vanno in piscina, verranno somministrati i cracker

(I) = scuola d'infanzia

Frutta e verdura sono a L.I.

[^]le preparazioni verranno somministrate a mesi alterni

PER LA SCUOLA D'INFANZIA È PREVISTA 1 VOLTA AL MESE LA TORTA DEL COMPLEANNO

Sale iodato da dichiarazione

Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) da dichiarazione

Grammature in linea con il documento Ats

Olio extra vergine di oliva come unico condimento

Frutta fresca di stagione almeno 3 varietà all'interno nella settimana, da dichiarazione

IL MENU' DEI GIORNI SUCCESSIVI ALLE CHIUSURE PER PONTI O FESTIVITÀ POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ALLERGENI PRESENTI IN RICETTA COME INGREDIENTI: 1. cereali contenenti glutine, 2. crostacei, 3. uova, 4. pesce, 5. arachidi, 6. soia, 7. latte, 8. frutta a guscio, 9. sedano, 10. senape, 11. semi di sesamo, 12. anidride solforosa e solfiti, 13. lupini, 14. molluschi.

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

I PRODOTTI BIO SONO CERTIFICATI