

MENU' MENSA SCOLASTICA Anno 2016/2017

1° SETTIMANA		2° SETTIMANA		3° SETTIMANA		4° SETTIMANA	
Passato di Lenticchie con Riso Medie: Pizza Margherita	Pasta all'olio Extravergine di Oliva	Vellutata di Polvere e Patate con Pasta Medie: Pasta al Pesto	Risotto alle Erbe Medie: Minestrone di Verdure con Pasta o Riso (mesi alterni) Medie: Gnocchi al Pomodoro e Basilico	Lasagne al Ragù (carla per 10 persone - surgelata tutti gli altri prodotti sono freschi)	Pasta integrale al Pomodoro	Risotto alla Contadina Zucca, Zucchini, Funghi Frullati in base alla stagione	Pasta all'olio e Verghine
Milaneese di Lonza Patate al forno Frutta fresca di stagione	Polpettone di Verdure Verza in insalata Mista di stagione Frutta fresca di stagione	Scaloppine di Lonza al limone Insalata mista di stagione Yogurt alla frutta	Sformato di vitello Carote al forno con olio e v. e pan grattato Frutta fresca di stagione	Cubetto di grana Fagioline extra fini all'olio e v. Yogurt alla frutta	Pasticcio di melanzane con patate Insalata di stagione mista Yogurt alla frutta	Tris di verdure crude Gnocchi di semola di grano duro Frutta fresca di stagione	Arrosti di vitello Carote al forno con olio e v. e pan grattato Frutta fresca di stagione
Gnocchi al pesto Polpettone di Nesselroff al forno Insalata mista di stagione Frutta fresca di stagione	Sformato con legumi Finocchi crudi tagliati finemente Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e aromatica Polenta al pomodoro (da Nov. a Marzo) Formaggio Piselli Purè di piselli per l'infanzia Frutta fresca di stagione	Plattesca all'olio e verghine con limone Purè di patate Frutta fresca di stagione	Lasagne al ragù (carla per 10 persone - surgelata tutti gli altri prodotti sono freschi)	Insalata di stagione mista Yogurt alla frutta	Arrosti di magro all'olio e v. e parmigiano Nesselroff al forno con patate Fagioline all'olio e v. Frutta fresca di stagione	Cottolenta alla milanese di lonza Duetto verdure crude Yogurt alla frutta
Risotto al pomodoro Patate Carote fresche crude Tagliate finemente con olio extravergine di oliva Frutta fresca di stagione	Formaggio Brevola con olio e v. e pan grattato Zucchine Preziosolate Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli Frullati nell'infanzia Platto unico Formaggio Gratinati Torta allo yogurt Miele Cacao Frutta fresca di stagione	Pizza Formaggio Sformato all'olio e verghine Frutta fresca di stagione	Polpettone di verdure e patate Carote fresche crude Tagliate finemente con olio extravergine di oliva Frutta fresca di stagione	Formaggio Brevola con olio e v. e pan grattato Zucchine Preziosolate Frutta fresca di stagione	Arrosti di magro all'olio e v. e parmigiano Nesselroff al forno con patate Fagioline all'olio e v. Frutta fresca di stagione	Cottolenta alla milanese di lonza Duetto verdure crude Yogurt alla frutta

BANANE EQUOSOLIDALI 1 VSETTINO IL LUNEDI
3 TRIPOLOGIE DI FRUTTA BIO NELL'ARCO DELLA SETTIMANA

* Prodotto surgelato
a. Prodotto surgelato Biologico in caso di mancanza del prodotto fresco a Km 0 e del prodotto fresco Biologico

MERENDE: (per le Scuole dell' infanzia)	
LUNEDI'	BANANA EQUOSOLIDALE
MARTEDI'	FOCACCIA
MERCOLEDI'	SNACK O BISCOTTO EQUOSOLIDALE
GIOVEDI'	PANE E MARMELLATA
VENERDI'	FRUTTO DI STAGIONE

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: PASTA, RISO, FARINA E DERIVATI, UOVA, OLIO E V. OLIVA, VERDURE, LEGUMI, POMODORI PELATI, FRUTTA, CONFETTURE, MIELE, YOGURT
FORMAGGI E LATTICINI, ALTERNEREMO: STRACCHINO CRESCENZA, TOMA, CUBETTO DI GRANA, RICOTTA
PRODOTTI DA COMMERCIO EQUO SOLIDALE: BANANE, SNACK, BISCOTTI

LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLEGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO
Elenco degli Allergeni alimentari: (a) semi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 98/2009 e s.m.l. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uovo e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, incluso lattosio, prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e soffiati (possibilmente contenenti nei vini, Lupini e prodotti derivati, Molischi e prodotti derivati, Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni, sugli ingredienti utilizzati al personale.

08 | 09 | 2016

AVV. P. SAVONESE
Consulente
Dott.ssa Patrizia Rossi
Specialista in Pediatria

MENU' MENSA SCOLASTICA Anno 2016/2017

"DIETA DI TRANSIZIONE - PASTO IN BIANCO"

Pasta o Riso all'olio extravergine di oliva

Carne bianca ai ferri o pesce al vapore

Patate lesse o carote al vapore

Frutta (mela o banana)

08/09/2016

ASL 2 del SAVONESE
S.C. Ass. Consultoriale
Dot.ssa Patrizia Rossi
Specialista in Pediatria