

Menù Scuola Maria Luigia

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2019-2020

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|---|---|------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 SETTIMANA 28/10-01/11 25/11-29/11 23/12-27/12 27/01-31/01 24/02-28/02 23/03-27/03 | Pasta al pomodoro | Torta di riso | Minestra primavera* | Pasta al pesto | Tortellini in brodo |
| | Scaloppina di tacchino | Mozzarella | Pizza | Arrosto | Tonno e fagiolini* |
| | Insalata mista | Carote prezzemolate* | | Purè di patate* | |
| | Yogurt | Frutta fresca | Macedonia | Budino | Frutta fresca |
| | 2 SETTIMANA 04/11-08/11 02/12-06/12 06/01-10/01 03/02-07/02 02/03-06/03 30/03-03/04 | Ravioli al ragù | Minestra primavera* | Pasta all'olio extravergine d'oliva | Pasta al pomodoro |
| Stracchino | | Spezzatino di tacchino | Castellana | Sabbiolina | Cotoletta di pesce* |
| Insalata | | Patate al forno* | Insalata | Insalata | Piselli e carote* |
| Budino | | Frutta fresca | Yogurt | Frutta fresca | Frutta fresca |
| 3 SETTIMANA 14/10-18/10 11/11-15/11 09/12-13/12 13/01-17/01 10/02-14/02 09/03-13/03 | | Pasta al pomodoro | Lasagne al ragù* | Risotto alla parmigiana | Pasta all'olio extravergine di oliva |
| | Polpettone fagiolini e patate* | Prosciutto | Bocconcini di pollo agli aromi | Arrosto di lonza | Pizza |
| | Insalata | Carote al vapore* | Finocchi* | Purè di patate* | |
| | Frutta fresca | Macedonia | Budino | Yogurt | Frutta fresca |
| | 4 SETTIMANA 21/10-25/10 18/11-22/11 16/12-20/12 20/01-24/01 17/02-21/02 16/03-20/03 | Minestra primavera* | Torta di riso | Pasta all'olio extravergine d'oliva | Pasta al pesto |
| Pollo arrosto | | Prosciutto cotto | Polpette di vitellone al sugo* | Cotoletta di tacchino | Bastoncini di pesce* |
| Carote julienne | | Insalata | Piselli* | Insalata | Carote al burro* |
| Frutta fresca | | Yogurt | Frutta fresca | Budino | Frutta fresca |

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.

