

Menù Scuola Maria Luigia - Sezione primavera

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	Pastina in brodo
	Scaloppina di tacchino	Mozzarella	Pizza	Arrosto	Polpettone di patate e tonno*
	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	Pasta 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	Pasta 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.

