Menù Scuola Maria Luigia

Primavera – Estate | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA 25/04-29/04 23/05-27/05 20/06-24/06	Pasta pomodoro	Torta di riso*	Pasta all'olio EVO	Minestra Primavera*	Gnocchi al pesto
	Scaloppina di tacchino	Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino	Pizza	Tonno e fagiolini*
	Insalata mista	Carote prezzemolate*	Patate al forno		
	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Mousse di frutta	Budino
2 SETTIMANA 2/05-6/05 30/05-3/06 27/06-30/06	Ravioli al ragù*	Minestra primavera*	Pasta all'olio EVO	Insalata di riso	Pasta al pesto
	Stracchino	Spezzatino di tacchino	Castellana di prosciutto	Polpette di vitellone in bianco*	Bastoncini di pesce*
	Insalata mista	Carote al burro	Insalata mista	Piselli	Pomodori in insalata
	Gelato*	Yogurt	Frutta	Dolce	Frutta fresca
3 SETTIMANA 11/04-15/04 9/05-13/05 6/06-10/06	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù*	Pasta all'olio EVO	Torta di riso	Crema di verdure (senza pasta)*
	Polpettone di patate e fagiolini*	Mozzarelline	Bocconcini di pollo agli aromi	Prosciutto cotto	Pizza
	Insalata mista	Carote al vapore*	Pomodori in insalata	Fagiolini*	
	Mousse di frutta	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca	Gelato*
4 SETTIMANA 18/04-22/04 16/05-20/05 13/06-17/06	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio EVO	Minestra primavera*	Pasta al pesto
	Pollo arrosto	Arrosto di lonza	Polpettone di patate e fagiolini*	Cotoletta di tacchino	Bastoncini di pesce*
	Piselli e carote*	Patate al forno*	Carote julienne	Insalata mista	Piselli*
	Frutta fresca	Dolce	Frutta fresca	Mousse di frutta	Yogurt

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.

CIRFOOD

I piatti contrassegnati da (*) potrebbero essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Ogni giorno sarà servita una porzione di pane semplice o integrale.

La frutta fresca varierà fra le seguenti tipologie seguendo la naturale stagionalità dei prodotti: banana, mela, pesca, albicocca, kiwi, pera, cocomero, melone, prugna, arance, clementine.

La verdura fresca varierà fra le differenti tipologie seguendo la naturale stagionalità dei prodotti mentre le verdure surgelate sono a lotta integrata.

ALIMENTI A KM ZERO: Pane, pizza/focaccia, pasta fresca ripiena.

CIRFOOD