

Scuola Maria Luigia

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2022-2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA 21/11-25/11	Pasta pomodoro	Torta di riso	Pasta all'olio EVO	Minestra primavera*	Pasta al pesto
19/12-23/12	Scaloppina di pollo	Prosciutto cotto	Arrosto di lonza	Pizza	Tonno e fagiolini*
30/01-03/02	Insalata mista	Carote prezzemolate*	Patate al forno*		
27/02-03/03	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	Mousse di frutta	Budino
27/03-31/03					
2 SETTIMANA 31/10-04/11	Ravioli al ragù	Minestra primavera*	Pasta all'olio EVO	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano
28/11-2/12	Stracchino	Spezzatino di pollo	Castellana	Polpette di vitellone al sugo	Bastoncini di pesce*
09/01-13/01	Insalata	Purè di patate*	Insalata mista	Piselli*	Insalata
06/02-10/02	Budino	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca
06/03-10/03					
3 SETTIMANA 07/11-11/11	Pasta al pomodoro	Lasagne al ragù	Pasta all'olio EVO	Risotto alla parmigiana	Minestra primavera*
05/12-09/12	Polpettone di patate e prosciutto*	Mozzarella o formaggino	Arrosto di lonza	Bocconcini di pollo agli aromi	Pizza
16/01-20/01	Insalata	Purè di patate*	Carote julienne	Insalata mista	
13/02-17/02	Frutta fresca	Mousse di frutta	Yogurt	Frutta fresca	Budino
13/03-17/03					
4 SETTIMANA 14/11-18/11	Minestra primavera*	Pasta al ragù	Pasta all'olio EVO	Risotto al pomodoro	Pasta al pomodoro
12/12-16/12	Pollo arrosto a pezzetti	Stracchino	Cotoletta di pollo	Polpette di vitellone al sugo	Bastoncini di pesce*
23/01-27/01	Piselli e carote*	Patate al forno*	Carote julienne	Piselli*	Carote al burro*
20/02-24/02	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Budino	Frutta fresca
20/03-24/03					

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

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.

