

20/07/21

CIRFOOD



Cucina: Centro cottura "MARGHERITA" SCUOLA PRIMARIA MONTECCHIO "DE AMICIS"

Menù Autunno-Inverno data inizio 13-09-2021 (3° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 14-03-2022 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Gnocchetti sardi all'isolana Formaggio mozzarella Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Gnocchi di patate pomodoro Secondo piatto: Insalata caprese PF con contorno	Stracciatella in brodo vegetale Fesa di tacchino* in salsa di verdure Purea di patate Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Minestra di zucchine con ditalini	Verdura cruda di stagione Lasagne alla bolognese ** Piatto unico ** Pan de re Frutta Variante stagionale:	Fusilli olio extra vergine e Parmigiano Reggiano DOP Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini* all'olio Pan de re Frutta Variante stagionale: Contorno: Fagiolini* trifolati	Crema di legumi e verdura con orzo Hamburger vegetale Carote crude a filetto Pan de re Frutta Variante stagionale:
Seconda settimana				
Crema di legumi con crostini Straccetti di pollo* agli agrumi Patate al forno Pan de re Frutta Variante stagionale: Secondo piatto: Straccetti di pollo* al peperone	Pinzimonio di verdure Tortelloni ricotta e spinaci* al sugo emiliano Torta/Budino Pan de re Frutta Variante stagionale: Dolce: Gelato	Risotto in salsa campagnola Erbazzone* Finocchi crudi Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Risotto ai porri Contorno: Insalata e pomodori/carote	Passato di verdura con ditalini Bistecca di vitellone alla svizzera Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Contorno: Insalata mista	Noccioline al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote a julienne Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Sedanini alla norma
Terza settimana				
Risotto alla parmigiana Frittata al forno con verdure Cavolo cappuccio e radicchio Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Risotto con zucchine Contorno: Verdura cruda mista	Gramigna al ragù Insalatone misto con legumi Pan de re Frutta Variante stagionale:	Insalata mista Pizza margherita 1/2 raz. Prosciutto cotto Pan de re Frutta Variante stagionale: Contorno: Pomodori/carote	Crema di fagioli con ditalini Cotoletta di tacchino* al forno Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Crema di ceci e verdura con ditalini	Penne integrali BIO al pomodoro Bastoncini di pesce* al forno Carote crude Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Penne integrali BIO al pesto alla genovese
Quarta settimana				
Passato di verdura con riso Pollo arrosto* Patate al forno Galette di mais Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Secondo piatto: Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco	Pasta ai broccoli Insalatone misto con scaglie di Parmigiano 1/2 razione Pan de re Frutta Variante stagionale: Pasta al sugo primavera (B)	Crema di verdura e legumi con ditalini Bistecca di vitellone alla svizzera Misticanza di verdura Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Crema di piselli* con ditalini Contorno: Pomodori/carote	Casarecce al pesce* Sformato di verdura Finocchi e insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Fusilli al pomodoro e aromi Secondo: Frittata al forno	Sedanini ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Piselli e carote baby all'olio Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: da maggio Mezze penne pomodoro mozzarella e rucola PF

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e derivati, crostacei, uova e derivati, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. **Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda**

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

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza - Area Emilia Ovest

A.S. 2021-2022

Federica Masini