

Menù Scuole Comune di Dresano

Primavera | Anno Scolastico 2022 - 2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª SETTIMANA	Insalata mista	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta e lenticchie	Risotto ai porri
	Pizza Margherita	Polpettone di manzo	Frittata	Formaggio spalmabile	Platessa gratinata*
	Prosciutto cotto ½ porzione	Carote julienne	Pomodori in insalata	Biete all'olio*	Fagiolini all'olio*
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta	Frutta	Gelato / Frutta per materna	Frutta	Frutta
2ª SETTIMANA	Pasta integrale pasticciata	Passato di verdure con orzo / crostini per materna	Raviolini di magro burro e salvia	Pasta al pomodoro	Riso agli aromi
	Primosale	Bocconcini di pollo al limone	Polpette di merluzzo*	Cotoletta di lonza	Frittata agli spinaci*
	Carote e piselli*	Patate al forno	Insalata verde	Insalata mista	Carote julienne
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta	Frutta	Budino / Frutta x materna	Frutta	Frutta
3ª SETTIMANA	Pasta al ragù vegetale	Pasta e fagioli	Riso al pomodoro	Pasta al pesto	Pasta all'olio e grana
	Fusi di pollo / bocconcini per materna	Frittata con zucchine e ricotta	Arrosto di lonza	Bocconcini di mozzarella	Totani gratinati*
	Insalata mista	Carote julienne	Insalata e carote per materna / Pinzimonio di verdure	Pomodori in insalata	Zucchine trifolate
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta	Frutta	Torta / Frutta per materna	Frutta	Frutta
4ª SETTIMANA	Lasagne al ragù vegetale	Risotto allo Zafferano	Pasta integrale al pomodoro e tonno	Passato di verdure e legumi con pasta	Pasta alla crema di zucchine
	Provolone DOP	Scaloppina di lonza al limone	Tortino di verdure	Bocconcini di pollo dorati	Frittata alle verdure*
	Carote julienne	Insalata Verde	Insalata mista	Pomodori in insalata	Patate in insalata
	Pane comune	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane comune
	Frutta	Frutta	Yogurt alla frutta	Frutta	Frutta

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.

