

Menu Ristorazione Scolastica - Comune di Chiusa

Primavera-Estate Anno Scolastico 2024-2025

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta con melanzane*	Risotto alla milanese	Trofie al pesto	Pasta al pomodoro	Passato di verdure* con crostini
	Formaggio	Rotolo di frittata*	Prosciutto cotto ½ porzione	Crocchette di ceci*	Filetto di merluzzo olio e limone*
	Pomodori in insalata	Fagiolini in umido*	Zucchine prezzemolate*	Bietole all'olio*	Patate arrosto*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Pasta alle zucchine*	Insalata di riso	Pasta all'olio evo	Pasta alla cardinale (pomodoro e pesto)	Crema di carote* con crostini
	Formaggio	Tortino di legumi*	Filetti di pesce* gratinati	Hamburger di manzo	Frittata
	Piselli saltati*	Carote*	Spinaci*	Finocchi crudi	Patate al forno*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
3 SETTIMANA	Pasta all'olio evo	Vellutata di piselli* con riso	Risotto alle zucchine*	Passato di verdure* con crostini	Pasta al pomodoro
	Frittata di zucchine*	Filetti di merluzzo al pomodoro*	Formaggio a rotazione	Arrosto di suino	Farinata di ceci
	Spinaci*	Zucchine*	Carote*	Patate al forno*	Insalata verde e rossa
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	Minestra di cannellini con pasta*	Pasta con verdure*	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù	Pasta al pesto
	Frittata	Burger di legumi*	Filetti di pesce* gratinati	Formaggio	Pollo al limone
	Carote julienne	Zucchine trifolate*	Carote e piselli*	Spinaci all'olio*	Fagiolini*
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca

I piatti contrassegnati con (*) 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 - allegato II 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.