

Menù autunno-inverno 2018/2019 - Comune di Leno

Scuola Primaria

CIRFOOD

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Pasta ai broccoli* Straccetti di pollo olio e prezzemolo Zucca al forno* Pane - Frutta	Pasta alla pizzaiola Bocconcini di mozzarella Insalata e finocchio Pane - Frutta	Risotto ai formaggi Arrosto di tacchino agli aromi Insalata e carote Pane - Frutta	Passato di verdura con orzo* Filetto di limanda gratinata* Patate al rosmarino* Pane - Frutta	Lasagne al forno* Insalata e cappuccio Pane - Frutta	05/11/2018-11/11/2018 17/12/2018-23/12/2018 28/01/2019-03/02/2019 11/03/2019-17/03/2019
2° settimana	Pasta pomodoro e ricotta Rosa Camuna Insalata verde Pane - Frutta	Crema di legumi* Arrosto di lonza agli aromi Patate prezzemolate* Pane - Frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Fagiolini al vapore* Pane - Frutta	Pasta alle verdure* Scaloppina di pollo agli aromi Carote julienne Pane - Frutta	Risotto allo zafferano Filetto di platessa MSC alla provenzale* Insalata e finocchio Pane - Frutta	12/11/2018-18/11/2018 24/12/2018-30/12/2018 04/02/2019-10/02/2019
3° settimana	Gnocchi di patate olio e grana* Hamburger di vitellone agli aromi Insalata verde Pane - Frutta	Pasta prosciutto e piselli Crocchette di verdure* Carote julienne Pane - Frutta	Pasta al ragù di carne Primo sale Fagiolini al vapore* Pane - Frutta	Risotto al pomodoro Filetto di merluzzo MSC olio e limone* Insalata e cappuccio Pane - Frutta	Passato di verdura con crostini* Sovracosce di pollo Patate al rosmarino* Pane - Frutta	19/11/2018-25/11/2018 31/12/2018-06/01/2019 11/02/2019-17/02/2019
4° settimana	Pasta al pomodoro e basilico Prosciutto cotto Piselli brasati Pane - Frutta	Riso al ragù di verdure* Asiago DOP Insalata e carote Pane - Frutta	Pasta all'ortolana* Cotoletta di pollo Insalata verde e rossa Pane - Frutta	Crema di zucca con pastina* Filetto di merluzzo MSC gratinato* Purè di patate Pane - Frutta	Polenta e spezzatino di vitellone Cappuccio e finocchio Pane - Frutta	26/11/2018-02/12/2018 07/01/2019-13/01/2019 18/02/2019-24/02/2019
5° settimana	Pasta al pomodoro Frittata con verdure* Spinaci al vapore* Pane - Frutta	Pasta al tonno Filetto di merluzzo MSC agli aromi* Insalata verde e rossa Pane - Frutta	Ravioli di magro burro e salvia* Formaggella Montana Insalata verde Pane - Frutta	Minestrone di verdura con pasta* Bocconcini di tacchino agli aromi Patate lesse* Pane - Frutta	Risotto alla parmigiana Hamburger di ceci* Insalata e cappuccio Pane - Frutta	22/10/2018-28/10/2018 03/12/2018-09/12/2018 14/01/2019-20/01/2019 25/02/2019-03/03/2019
6° settimana	Risotto zucca e zucchine* Bocconcini di suino agli aromi Piselli brasati* Pane - Frutta	Crema di carote con crostini* Filetto di platessa MSC alla mugnaia* Patate prezzemolate* Pane - Frutta	Pasta alla parmigiana Crocchette di patate e formaggio* Insalata e carote Pane - Frutta	Pasta capperi e olive Arrosto di suino al latte Insalata e finocchio Pane - Frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata e carote Pane - Frutta	29/10/2018-04/11/2018 10/12/2018-16/12/2018 21/01/2019-27/01/2019 04/03/2019-10/03/2019

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

REV. 03/10/2018

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - ottobre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - ottobre: mele, uva, clementine, pere, ananas, banana; novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.