

**MENU' INVERNALE***in vigore dal 15 febbraio 2021***anno scolastico 2020/2021**

* indica presenza di ingredienti gelo

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana	pasta pomodoro e speck	risotto allo zafferano	pasta con piselli*	polenta	pizza margherita
	bocconcini di mozzarella	polpette di legumi*	prosciutto cotto	brusci di vitellone	
	spinaci*	insalata verde	fagiolini*	piselli saltati*	finocchi in insalata
	yogurt alla frutta	purea di frutta	frutta di stagione	budino	dolce
merenda	pane al cioccolato	crostatina	succo di frutta e biscotti	croissant	the e grissini
Seconda settimana	pasta al pomodoro e olive	risotto agli agrumi	trofie al pesto	pasta agli aromi	risotto alla zucca*
	frittata	tonno all'olio	hamburger di carne*	primosale	polpettine di trota e merluzzo*
	insalata verde	erbette*	finocchi in insalata	patate e fagiolini*	carote e mais*
	budino	purea di frutta	succo di frutta	frutta di stagione	yogurt alla frutta
merenda	plumcake	pane e marmellata	tortino al latte	the e crackers	crostatina
Terza settimana	ravioli di carne olio e salvia	pasta alla ricotta	riso all'inglese	tagliatelle al ragù	pizza margherita
	1/2 porz. Asiago	nasello dorato*	coscia di pollo al forno		
	spinaci*	finocchi in insalata	insalata verde e olive	patate e piselli al forno*	carote in insalata
	dolce	purea di frutta	frutta di stagione	budino	succo di frutta
merenda	the e biscotti	pane e barretta di cioccolato	croissant	tortino al latte	fette biscottate e marmellata
Quarta settimana	pasta integrale al pomodoro e pesto	pasta all'olio evo	risotto al pomodoro	pasta con lenticchie	risotto alla parmigiana
	bastoncini di pesce*	arrosto di lonza con mele e basilico	formaggio spalmabile	patate al forno*	frittata
	insalata verde e rossa	purè*	tris di verdure al vapore*	finocchi in insalata	carote al forno*
	yogurt alla frutta	purea di frutta	budino	frutta di stagione	dolce
merenda	plumcake	succo di frutta e biscotti	crostatina	the e crackers	pane e crema di cioccolato

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, CRUSTACEI, SEDANO, UOVA, SENAPE, PESCE, SEMI DI SESAMO, ARACHIDI, SOIA, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, LATTE, MOLLUSCHI, E LORO DERIVATI.

POICHE' LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRESENZA DI SOGGETTI ALLERGICI SONO STATE RACCOLTE IN PRECEDENZA MEDIANTE LA PRESENTAZIONE DI IDONEA CERTIFICAZIONE MEDICA, I FASE DI PRODUZIONE VERRANNO FORMULATI PASTI PERSONALIZZATI, PRIVI DI INGREDIENTI O TRACCE PER CUI RISULTA