



MENÙ ANNO SCOLASTICO 2023-24
- SCUOLA PRIMARIA -

(menù in vigore da lunedì 16 Ottobre 2023 in 1° settimana, fino al 12 Aprile 2024)

DIETA PRIVA DI CARNE

SCUOLA

B:

1° SETTIMANA dal 16/10 al 20/10 - dal 13/11 al 17/11 - dal 11/12 al 15/12 - dal 08/01 al 12/01 - dal 05/02 al 09/02 - dal 04/03 al 08/03 - dal 01/04 al 05/04

L. - GRAMIGNA AL SUGO DI POMODORO E PISELLI

GRANA PADANO DOP - INSALATA VERDE

Pane e frutta fresca

M. - RISOTTO ALLA PARMIGIANA

FIORE DI CECI E CAROTE - FAGIOLINI AL VAPORE

Pane e frutta fresca

Me. - MEZZE PENNE ALLA CONTADINA

FIL. DI PESCE GRATINATO- PURÈ

Pane e frutta fresca

G. - PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA

FORMAGGIO FRESCO O STAGIONATO - CAROTE JULIENNE

Pane e frutta fresca

V. - GNOCCHETTI SARDI AGLI SPINACI

FIL. DI HALIBUT GRATINATO AL FORNO - INSALATA MISTA

Pane e frutta fresca

2° SETTIMANA dal 23/10 al 27/10 - dal 20/11 al 24/11 - dal 18/12 al 22/12 - dal 15/01 al 19/01 - dal 12/02 al 16/02 - dal 11/03 al 15/03 - dal 08/04 al 12/04

L. - RISOTTO ARANCIONE

FORMAGGIO STAGIONATO - FAGIOLINI AL VAPORE

Pane e frutta fresca

M. - CREMA DI LENTICCHIE CON PASTA

BACETTI DI RICOTTA E SPINACI- CAROTE JULIENNE

Pane e frutta fresca

Me. - NOCCIOLINE AL POMODORO E RICOTTA

HAPPY BURGER - INSALATA VERDE

Pane e frutta fresca

G. - FUSILLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

TONNO - PISELLI AL SUGO

Pane e frutta fresca

V. - SPAGHETTI AL POMODORO

COTOLETTA DI PESCE AL FORNO - INSALATA E CAVOLO CAPPUCCIO

Pane e frutta fresca

3° SETTIMANA dal 30/10 al 03/11 - dal 27/11 al 01/12 - dal 25/12 al 29/12 - dal 22/01 al 26/01 - dal 19/02 al 23/02 - dal 18/03 al 22/03

L. - **PIATTO UNICO:** GARGANELLI AL SUGO DI POMODORO E PISELLI - CAROTE E CANNELLINI

Pane e frutta fresca

M. - SEDANINI ALLA SALVIA

FIL. DI PESCE GRATINATO - BROCCOLI AL VAPORE

Pane e frutta fresca

Me. - PIPE ALLA MEDITERRANEA

FIORE DI PATATE E FORMAGGIO - CAROTE JULIENNE

Pane e frutta fresca

G. - PASSATO DI LEGUMI E ORZO

PIZZA MARGHERITA - NO CONTORNO

Pane escluso e frutta

V. - RISOTTO AI PISELLI

BASTONCINI DI PESCE AL FORNO - INSALATA VERDE

Pane e frutta fresca

4° SETTIMANA al 06/11 al 10/11 - dal 04/12 al 08/12 - dal 01/01 al 05/01 - dal 29/01 al 02/02 - dal 26/02 al 01/03 - dal 25/03 al 29/03

L. - SPAGHETTI AL TONNO

FRIITTATA AI 3 SAPORI - FINOCCHI FRESCHI

Pane e frutta fresca

M. - CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTA

PORTAFOGLIO AL FORMAGGIO- INSALATA MISTA

Pane e frutta fresca

Me. - NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

CUORE DI VERDURE E LEGUMI - BROCCOLI AL VAPORE

Pane e frutta fresca

G. - **PIATTO UNICO:** LASAGNE SPECIALI SM SC - CAROTE JULIENNE

Pane e frutta fresca

V. - RISOTTO ALL'ORTOLANA INVERNALE

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE LESSATE

Pane e frutta fresca

- "Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

TUTTE LE PREPARAZIONI(LASAGNE, HAMBURGER, DORATURE, PANATURE, POLPETTE, SVIZZERE, COTOLETTE, TORTE ...) SONO DI PRODUZIONE INTERNA

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, allegato II e s.m.i.) - Cereali contenenti glutine(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Crostacei , Uova, Pesce , Arachidi, Soia, Latte, lattosio. Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, nodi di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci di macadamia), Sedano, senape, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati dal personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.