



MENU AUTUNNO-INVERNO

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 - Scuole CONCESIO

Menù in vigore dal 04/11/2019

(LUNEDÌ 1° SETTIMANA)

- PASTO VEICOLATO -

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Risotto ai formaggi Tonno Fagiolini al vapore PANE BIO Frutta fresca	Crema di carote con farro Polpette di verdure INSALATA PANE BIO Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pomodoro con crema di legumi Petto di pollo gratinato Finocchi crudi PANE Frutta fresca	Fusilli alla bolognese Mozzarella Broccolo calabrese al vapore PANE Frutta Fresca	Gnocchi al pomodoro Merluzzo al limone Carote julienne PANE Frutta fresca
2a Settimana	Gnocchetti sardi ai peperoni Asiago DOP Piselli stufati PANE BIO Frutta fresca	Risotto allo zafferano Arrosto di LONZA CAROTE julienne PANE BIO Frutta fresca	Penne integrali alla sorrentina Platessa gratinata Insalata PANE Frutta fresca	Crema di zucca con crostini integrali Fusi di pollo Carote al vapore PANE Frutta fresca	Fusilli all'olio Frittata con verdure Insalata PANE Frutta fresca
3a Settimana	Mezze penne al pomodoro Mozzarella Carote julienne PANE Frutta fresca	Passato di verdure con riso Merluzzo olio e prezzemolo Patate al vapore PANE Frutta fresca	Polenta Manzo all'olio Fagiolini al vapore PANE Frutta fresca	Fusilli con scamorza PETTO DI POLLO olio e prezzemolo FINOCCHI crudi PANE BIO Frutta fresca	Risotto alla zucca Sformato di legumi INSALATA PANE BIO Frutta fresca
4a Settimana	PIZZA Prosciutto cotto CAROTE julienne PANE BIO Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pomodoro Arrosto di tacchino Fagiolini al vapore PANE Frutta fresca	Risotto agli spinaci Petto di pollo al limone Insalata PANE Frutta fresca	Crema di legumi con orzo VALSABBIA Purè di patate PANE BIO Frutta fresca	Fusilli al ragu di verdure Hamburger di pesce Finocchi crudi PANE Frutta fresca
5a Settimana	Risotto ai formaggi Sgombro Fagiolini al vapore PANE BIO Frutta fresca	Crema di carote con farro Tortino di verdure INSALATA PANE BIO Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pomodoro con crema di legumi Petto di pollo olio e prezzemolo Finocchi crudi PANE Frutta fresca	Fusilli alla bolognese Mozzarella Broccolo calabrese al vapore PANE Frutta Fresca	Gnocchi al pomodoro Merluzzo agli aromi Carote julienne PANE Frutta fresca
6a Settimana	Gnocchetti sardi ai peperoni Asiago DOP Piselli stufati PANE BIO Frutta fresca	Risotto allo zafferano Arrosto di LONZA CAROTE julienne PANE BIO Frutta fresca	Penne integrali al pomodoro Platessa gratinata Insalata PANE Frutta fresca	Crema di verdure con crostini integrali Fusi di pollo Carote al vapore PANE Frutta fresca	Fusilli all'olio Frittata con verdure Insalata PANE Frutta fresca
7a Settimana	Mezze penne al pomodoro Mozzarella Carote julienne PANE Frutta fresca	Passato di verdure con riso Platessa panata Patate al vapore PANE BIO Frutta fresca	Polenta Manzo all'olio Fagiolini al vapore PANE Frutta fresca	Fusilli con scamorza PETTO DI POLLO olio e prezzemolo FINOCCHI crudi PANE BIO Frutta fresca	Risotto al pomodoro Sformato di legumi Insalata PANE Frutta fresca
8a Settimana	PIZZA Prosciutto cotto CAROTE julienne PANE BIO Frutta fresca	Gnocchetti sardi all'olio Arrosto di tacchino agli aromi Fagiolini al vapore PANE Frutta fresca	Risotto al pomodoro Cotoletta di pollo Insalata PANE Frutta fresca	Crema di legumi con orzo VALSABBIA Purè di patate PANE BIO Frutta fresca	Fusilli al ragu di verdure Merluzzo gratinato Finocchi crudi PANE Frutta fresca

Note: Il pane è bio locale e a basso contenuto di sodio - Tutte le panature sono effettuate in cucina, no cibi preparati e prefritti - Si utilizza sale iodato -

Il contorno specificato in menù potrà subire variazioni - I prodotti locali sono scritti in MAIUSCOLO

Il formato di pasta potrebbe subire variazioni. Il Grana Padano grattugiato come condimento del 1° piatto è DOP 18 mesi

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 4 tipologie, in base alla stagionalità.

Le giornate completamente bio sono evidenziate. I prodotti locali sono scritti in maiuscolo.

%

“Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo”. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società”.