

INVERNALE



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1 ^a	<p>Pasta besciamella e prosciutto cotto Grana Padano DOP Fagiolini* al vapore</p>	<p>Passato di verdura* con crostini Arrostito di lonza* Purè</p>	<p>Pasta all'olio Frittata alle zucchine Carote julienne</p>	<p>Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde e finocchi</p>	<p>Gnocchi* al pomodoro Tonno all'olio Insalata verde</p>
2 ^a	<p>Risotto alla zucca Bocconcini di tacchino* in umido Piselli*</p>	<p>Pasta al pomodoro Formagella di Tremosine Insalata verde + carote julienne + mais</p>	<p>Crema di carote* Scaloppina di pollo al limone Spinaci* al latte</p>	<p>Pasta rossa cremosa Hamburger di tacchino* Carote baby* al vapore</p>	<p>Pasta all'olio Halibut* gratinato al forno Insalata verde</p>
3 ^a	<p>Pasta alla crema di verdure Frittata Insalata verde</p>	<p>Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista</p>	<p>Ravioli ricotta e spinaci* Polpette di pesce* al forno Insalata verde e carote julienne</p>	<p>Brasato di bovino con polenta Piselli*</p>	<p>Passato di verdura* con riso Mozzarella Patate* al vapore</p>
4 ^a	<p>Pasta al pesto Polpettine di pollo e tacchino* Zucchine* trifolate</p>	<p>Crema di patate* Cosce di pollo* al forno Insalata verde</p>	<p>Gnocchi* al ragù di verdura Mozzarella Carote baby* al vapore</p>	<p>Passato di verdura* con crostini Arrostito di tacchino* Patate al vapore</p>	<p>Risotto allo zafferano Polipetti* in umido Carote julienne</p>

SCUOLA PRIMARIA

COMUNE DI CONCESIO

Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale

Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: banana, mela, pera, arancia, mandarino, mandarancio, miyakawa, kiwi (compatibilmente con la disponibilità di mercato)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata

La carne congelata verrà utilizzata per un totale annuo inferiore al 40%.

Aggiornato in data 26/01/2016 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia