

	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni
gio 01			
ven 02			
lun 05			
mar 06			
mer 07			
gio 08			
ven 09			
lun 12			
mar 13			
mer 14			
gio 15			
ven 16			
lun 19			
mar 20			
mer 21			
gio 22			
ven 23			
lun 26			
mar 27			
mer 28			
gio 29			
ven 30			

NOTE: La preparazione dell'**hamburger di bovino**, laddove previsto a menu e per le diete che lo prevedono, sarà accompagnata dal panino al sesamo (allergeni glutine, sesamo, soia, lupino, senape).

LEGENDA

Piatto da scoprire  Ricetta del mese 

***Contiene prodotto congelato
(S. n) indica la settimana di rotazione

SPUNTINO

A metà mattina è previsto un bicchiere di latte UTH con il menù estivo e fresco con il menù invernale (ad eccezione delle diete che richiedono l'esclusione di tale alimento).

INOLTRE

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane.
La frutta potrebbe variare a seconda della disponibilità del fornitore

ROTAZIONE

Dove sono indicate due alternative nello stesso giorno, queste vengono servite a rotazione per gruppi di scuole. 

Indicazioni specifiche del menu

I PRODOTTI

I **prodotti Biologici** utilizzati sono:

Aceto di vino, Biscotti di farro equosolidali, Biscotti integrali, Biscotti di grano tenero, Burro centrifugato, Carne di Pollo/Tacchino/Bovino/Suino, Confettura di frutta, Cous cous, Crackers, Farina di grano, Farina di Mais, Fette biscottate integrali, Focaccia all'olio, Gallette di Mais, Gallette di Riso integrale, Chicche di patate, Granulare di soia, Latte, Legumi, Mandorle, Miglio, molti prodotti dietoterapici, Mozzarella, Olio extravergine, Olive, Origano, Orzo perlato, tutti i tipi di Pane fresco, Pane grattugiato, Parmigiano Reggiano DOP, Passata di Pomodoro, Pasta all'uovo, Pasta di Semola, Pasta di Semola integrale, Piselli surgelati, Pizza al pomodoro, Plumcake, Plumcake al farro, Ricotta, Riso, Robiola, Semi di chia, Semi di lino, Stracchino, Stregchette, Succo di frutta, Tortina margherita, Triangolini di mais, Uova pastorizzate, Uvetta passa equosolidale, Yogurt.



bio

La **frutta e la verdura** sono per la maggior parte di **provenienza biologica**. La quota è superiore all'85% di provenienza biologica. Molti prodotti ortofrutticoli e non sono a **filiera corta, IGP ed equosolidali**.

Prodotti IV Gamma: patate bio

IL PESCE

Il pesce è surgelato e le varietà utilizzate sono:

- halibut
- merluzzo
- platessa
- pesce azzurro
- seppia
- trota

Eccezionalmente, quando segnalato nel menù, può essere fornito il tonno in scatola per rinnovare le scorte che vengono conservate nei centri per gestire gli eventuali pranzi di emergenza.

I LEGUMI

I **legumi** utilizzati sono secchi o surgelati. Eccezionalmente, quando segnalato nel menù, possono essere forniti i fagioli in scatola per rinnovare le scorte che vengono conservate nei centri per gestire gli eventuali pranzi di emergenza.

PRODOTTI DOP/IGP

Prodotti DOP utilizzati sono:

- Prosciutto crudo di Parma
- Parmigiano Reggiano
- Pecorino
- Squacquerone
- Asiago



dop

Prodotti IGP utilizzati:

- Mortadella
- Pere
- Pesche
- Nettarine
- Aceto Balsamico
- Asparagi di Altedo



igp