

	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Merende
gio 01 (S.1)	Sedani Con Sugo Al Pesto Delicato <i>glutine,latte</i>	Bocconcini Di Pollo Agli Aromi	Insalata Verde Carote Zucchine	Latte E Biscotti <i>latte,glutine,soia,lupino</i>
lun 05 (S.2)	Penne Con Sugo Al Pomodoro <i>glutine,latte</i>	Asiago Dop <i>latte</i>	Insalata Verde	Latte E Biscotti Integrali <i>glutine,frutta a guscio,latte,uova,soia</i>
mar 06 (S.2)	Stortelli Con Sugo Alla Crudaioia <i>glutine</i>	Spezzatino Di Carne Bianca Alla Cacciatora	Pinimonio/Finocchi E Carote Filanger	Frutta Merenda
mer 07 (S.2)	Ellicoidali Con Sugo All'olio <i>glutine,latte</i>	Merluzzo Gratinato Al Forno* <i>glutine,pesce</i>	Caponata Di Verdure Mste	Ciambella Bicolore <i>glutine,uova,soia,latte,frutta a guscio</i>
gio 08 (S.2)	Farfalle Con Sugo Al Pomodoro E Basilico <i>glutine,latte</i>	Medaglione Di Maiale <i>latte,uova,glutine</i>	Insalata Msta Con Cetrioli	Pizza Al Pomodoro Merenda <i>glutine</i>
ven 09 (S.2)	Riso Con Sugo Ai Formaggi <i>glutine,latte,soia</i>	Farinata Di Ceci E Verdure <i>soia</i>	Carote Julienne	Frutta Merenda
lun 12 (S.3)	Penne Integrali Con Sugo Alla Pizzaiola <i>glutine</i>	Cotoletta Di Platessa Al Forno*/Merluzzo Gratinato Al Forno* <i>glutine,uova,pesce,glutine,pesce</i>	Patate E Fagiolini *	Latte E Biscotti <i>latte,glutine,soia,lupino</i>
mar 13 (S.3)	Fusilli Con Sugo Al Pesto Delicato <i>glutine,latte</i>	Mozzarella <i>latte</i>	Pomodori Alla Caprese	Frutta Merenda
mer 14 (S.3)	Crema Di Verdura Con Farro <i>glutine,latte</i>	Hamburger Di Bovino	Insalata Verde	Galette Di Riso E Marmellata <i>soia,latte,frutta a guscio,semi di sesamo</i>
gio 15 (S.3)	Conchiglie Con Sugo All'olio <i>glutine,latte</i>	Polpettine Di Carne Bianca <i>glutine,latte,uova</i>	Piselli Al Pomodoro* *	Frutta Merenda
ven 16 (S.3)	Tagliatelle All' Uovo Con Sugo Al Ragù Di Bovino <i>glutine,uovo,latte</i>	Sformato Alle Erbette* <i>latte,uovo,glutine</i>	Carote Julienne	Cerchietti Bio <i>glutine,uova,soia,latte,semi di sesamo,sedano</i>
lun 19 (S.4)	Penne Con Sugo All'olio <i>glutine,latte</i>	Merluzzo Con Pomodorini Freschi* <i>pesce</i>	Fagiolini Olio E Menta *	Frutta Merenda
mar 20 (S.4)	Ellicoidali Con Sugo Al Pomodoro E Basilico <i>glutine,latte</i>	Pollo Al Forno	Insalata Verde	Latte E Biscotti Integrali <i>glutine,frutta a guscio,latte,uova,soia</i>
mer 21 (S.4)	Tubetti Con Sugo Ai Fagioli <i>glutine</i>	Squacquerone <i>latte</i>	Patate Al Forno	Frutta Merenda
gio 22 (S.4)	Riso Con Sugo Alle Zucchine <i>latte</i>	Prosciutto Cotto	Pomodori	Pizza Al Pomodoro Merenda <i>glutine</i>
ven 23 (S.4)	Farfalle Con Sugo Alle Melanzane <i>glutine,latte</i>	Polpettone Di Carni Bianche <i>glutine,uova,latte</i>	Finocchi E Carote Filanger	Plumcake <i>glutine,uova,latte,soia</i>
lun 26 (S.5)	Fusilli Con Sugo Al Pomodoro <i>glutine,latte</i>	Bocconcini Di Pollo Dorati	Insalata Verde Pomodori	Frutta Merenda
mar 27 (S.5)	Garganelli All'uovo Con Sugo Al Ragù Di Bovino <i>glutine,uovo,latte</i>	Sformato Di Patate <i>uova,latte,glutine</i>	Carote Julienne	Ciambella <i>glutine,uova,soia,latte</i>
mer 28 (S.5)	Stortelli Con Sugo Al Pesto Delicato <i>glutine,latte</i>	Mozzarella <i>latte</i>	Ceci E Pomodorini <i>glutine</i>	Frutta Merenda
gio 29 (S.5)	Spaghetti Con Sugo Aglio E Olio <i>glutine</i>	Cotoletta Di Platessa Al Forno*/Merluzzo Gratinato Al Forno* <i>glutine,uova,pesce,glutine,pesce</i>	Fricando' Di Verdure	Stregchette <i>glutine,uova,soia,latte,semi di sesamo,sedano</i>
ven 30 (S.5)	Orzotto Alle Verdure* <i>glutine</i>	Arrostino Di Maiale	Insalata Msta Con Cetrioli	Latte E Biscotti <i>latte,glutine,soia,lupino</i>

NOTE: La preparazione **hamburger di bovino**, laddove previsto a menu, sarà accompagnata dal panino al sesamo (allergeni glutine - sesamo)

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 fresco.

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:

Pasta di semola, Pasta all'uovo, Pasta di semola integrale, Gnocchi di patate, Riso, Pane, Pane al sesamo, Pizza al pomodoro, Focaccia all'olio, Pane grattugiato, Patate, Farro perlato, Orzo perlato, Farina di grano, Farina di Mais, Farina di ceci, Semolino, Latte, Burro, Mozzarella, Ricotta, Stracchino, Parmigiano Reggiano Dop, Uova pastorizzate, Carne di Pollo/Tacchino/Bovino/Suino, Legumi surgelati, Legumi secchi, Passata di pomodoro, Gallette di Mais/Riso, Miele, Succo di frutta, Yogurt alla frutta, Plumcake, Crackers, Biscotti, Biscotti di Farro, Ciambella, Ciambella bicolore, Stregchette, Capperi, Origano, Olio extravergine, Barretta noci e miele, Robiola, Mandorle, Noci, molti prodotti dietoterapici.

La **verdura** è tutta di provenienza **biologica**, tranne le carote e i pomodori che sono all'80% biologici per il restante 20% a lotta integrata. La frutta è per l'80% di provenienza biologica.

Molti prodotti ortofrutticoli e non sono a **filiere corte, IGP ed equosolidali**.

Prodotti IV Gamma: patate



IL PESCE

Il pesce è surgelato e le varietà utilizzate sono:

- merluzzo
- platessa
- seppia
- halibut

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, ad eccezione dei piselli che sono 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.

I PRODOTTI DOP/IGP

I **prodotti DOP** utilizzati sono:

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

Prodotto IGP utilizzato:

- Mortadella
- Pere
- Pesche
- Nettarine

