

Menù autunno-inverno 2018-2019 - Comune di Carpenedolo Scuola primaria



	LU' EDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1 settimana	Passato di verdura con riso* Prosciutto cotto Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Pipe pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Farfalle alla parmigiana Lonza di suino al latte Erbe all'olio* Pane - Frutta di stagione	Riso con piselli* Filetto di platessa MSC gratinato* Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Crema di carote con orzo Straccetti di pollo alle verdure Patate al forno Pane - Frutta di stagione	05/11/2018-11/11/2018 17/12/2018-23/12/2018 28/01/2019-03/02/2019 11/03/2019-17/03/2019
2 settimana						2° settimana
	Polenta e ragù di manzo Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Crema di patate con riso Filetto di merluzzo MSC agli aromi Piselli al pomodoro* Pane - Frutta di stagione	Fusilli alla pizzaiola Polpette/Tortino di legumi* Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Riso alla zucca Mozzarella Finocchi in insalata Pane - Frutta di stagione	Pennette alla crema di Grana Padano DOP Cotoletta di pollo alla milanese Broccoli all'olio Pane - Frutta di stagione	12/11/2018-18/11/2018 24/12/2018-30/12/2018 04/02/2019-10/02/2019
3 settimana						3° settimana
	Pizza Margherita Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Riso allo zafferano Scaloppina di pollo agli aromi Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Farfalle al ragù di lenticchie Quadretti di ricotta e spinaci* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Minestrone di verdura* con pasta Filetto di limanda MSC olio e limone* Purè di patate Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Arrosti di suino alle mele Carote julienne Pane - Frutta di stagione	19/11/2018-25/11/2018 31/12/2018-06/01/2019 11/02/2019-17/02/2019
4 settimana						4° settimana
	Risotto patate e porri Stracchino Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Ditalini e fagioli (in brodo) Fettina di pollo alla pizzaiola Broccoli all'olio Pane - Frutta di stagione	Pennette olio e grana Polpette di trota* Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Gomiti rigati al ragù di verdure Frittata con patate Finocchi in insalata Pane - Frutta di stagione	Polenta e brasato Insalata mista Pane - Frutta di stagione	26/11/2018-02/12/2018 07/01/2019-13/01/2019 18/02/2019-24/02/2019
5 settimana						5° settimana
	Riso alla parmigiana Prosciutto cotto Erbe all'olio* Pane - Frutta di stagione	Crema di piselli con crostini* Filetto di platessa MSC dorato* Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Pizza Margherita Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Pipe al pomodoro Hamburger di manzo Spinaci gratinati* Pane - Frutta di stagione	Fusilli al pesto Fuselli di pollo al forno Finocchi in insalata Pane - Frutta di stagione	03/12/2018-09/12/2018 14/01/2019-20/01/2019 25/02/2019-03/03/2019
6 settimana						6° settimana
	Riso al ragù di verdure Mozzarella Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca con crostini Frittata con spinaci* Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta Bocconcini di pollo alle verdure Carote julienne Pane - Frutta di stagione	Farfalle alla parmigiana Filetto di merluzzo MSC gratinato* Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Lasagne al ragù alla bolognese* Cavolfiore all'olio Pane - Frutta di stagione	10/12/2018-16/12/2018 21/01/2019-27/01/2019 04/03/2019-10/03/2019
	PRODOTTO LOCALE				Giornata biologica	REV 10 10 2018

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di trota

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di legumi

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - settembre: mele, pere, uva, banane, ananas, miyagawa; ottobre: mele, uva,, miyagawa, clementine, pere, ananas, banana; novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, kiwi, mele, pere, banane.

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Si invitano i consumatori allergici a comunicarlo al personale addetto al servizio di ristorazione.