



Menù autunno-inverno 2020-2021 - Comune di Carpenedolo

Scuola primaria



	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana	
1° settimana	Pipe pomodoro e ricotta Frittata alle erbe* Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con riso* Prosciutto cotto Carote julienne 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* Carote all'olio Pane - Frutta di stagione		02/11/2020-08/11/2020 14/12/2020-20/12/2020 25/01/2021-31/01/2021 08/03/2021/14/03/2021
2° settimana	Pennette alla crema di Grana Padano DOP Mozzarella Insalata mista 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 alla julienne Pane - Frutta di stagione	Polenta e arrosto di manzo Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione		2° settimana 09/11/2020-15/11/2020 21/12/2020-27/12/2020 01/02/2021-07/02/2021 15/03/2021-21/03/2021
3° settimana	Pizza Margherita con prosciutto cotto Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Riso allo zafferano Scaloppina di <u>pollo</u> 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	Gnocchi di patate al pomodoro Arrosto di suino alle mele Carote julienne Pane - Frutta di stagione		3° settimana 16/11/2020-22/11/2020 28/12/2020-03/01/2021 08/02/2021-14/02/2021 22/03/2021-28/03/2021
4° settimana	Risotto patate e porri Stracchino Piselli brasati* Pane - Frutta di stagione	Ditalini e fagioli (in brodo) Bocconcini di pollo al forno 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 all'olio* Pane - Frutta di stagione		4° settimana 23/11/2020-29/11/2020 04/01/2021-10/01/2021 15/02/2021-21/02/2021
5° settimana	Pipe al pomodoro Prosciutto cotto Carote 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 alla julienne Pane - Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Hamburger di manzo Spinaci gratinati* Pane - Frutta di stagione		5° settimana 30/11/2020-06/12/2020 11/01/2021-17/01/2021 22/02/2021-28/02/2021
6° settimana	Riso al ragù di verdure Mozzarella Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Lasagne al ragù alla bolognese* Cavolfiore all'olio Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca con crostini 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		6° settimana 07/12/2020-13/12/2020 18/01/2021-24/01/2021 01/03/2021-07/03/2021

Giornata biologica

PRODOTTO LOCALE

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di trota

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di legumi

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

Calendario rotazione Verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.