

Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' SCUOLE INFANZIA (Rocca – Gelsi- Rodari) COMUNE DI SCANDIANO
Menù Autunno-Inverno data inizio 02-09-2019 (1° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 16-03-2020 (1° settimana)

CIRFOOD



| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|---|---|---|---|--|
| Prima settimana | | | | |
| <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Passato di verdura con orzo Fesa di suino all'arancia Verdura cruda Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Pane e cioccolatina</i> Variante stagionale: Fesa di suino agli aromi Pomodori (in stagione) /carote in insalata Merenda: Gelato</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Noccioline al pomodoro Crocchette di verdura e legumi Insalata Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Biscotti e Latte</i> Variante stagionale: Noccioline alla pizzaiola Merenda: Tarallini e succo di frutta</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Mezze penne al ragù Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Misticanza di verdura Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i> Variante stagionale: Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione)</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Crema di fagioli con ditalini Bocconcini di tacchino* alla salvia Cavolo cappuccio Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Torta e camomilla</i> Variante stagionale: Crema di piselli* con ditalini Bocc. di tacchino* al pomodoro fresco Zucchine crude a julienne</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Risotto alla zucca Filetto di pesce* gratinato Macedonia di verdura* Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i> Variante stagionale: Risotto alle zucchine* e dai mesi di maggio: insalata di riso PF Carote crude</p> |
| Seconda settimana | | | | |
| <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Sedanini al tonno Erbazzone* Insalata mista Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt alla frutta</i> Variante stagionale: Sedanini al pesto di piselli* Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Stelline in brodo vegetale Polpettine di Vitellone al pomodoro con piselli* (comprensivo di contorno). Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Gallette di riso e succo</i> Variante stagionale: Bistecca di Vitellone alla svizzera. Fagiolini* all'olio</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Raviolini di ricotta e spinaci* in salsa emiliana Formaggio Asiago DOP (1/2 razione) Contorno crudo misto Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Mousse di frutta</i> Variante stagionale: Raviolini di ricotta e spinaci*olio e Parmigiano DOP -> Da maggio: Raviolini piatto unico - No Formaggio - Gelato</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Minestra di verdura con riso Cotoletta di pollo* al forno Insalata Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Latte cacao e biscotti</i> Variante stagionale: Pomodori (in stagione) /carote in insalata</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Gnocchetti sardi alla ricotta Bastoncini di pesce* dorati al forno Carote e Patate Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i> Variante stagionale: Pennette pomodoro e basilico Crocchette di pesce* al forno con patate lessate e salsa agrodolce al pomodoro</p> |
| Terza settimana | | | | |
| <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Risotto ai porri Frittata con verdure Finocchi e Insalata Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Latte e biscotti</i> Variante stagionale: Risotto con asparagi* Crocchette di patate Pomodori (in stagione) /carote e insalata</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Crema di zucca con orzo Scaloppina di tacchino* agli agrumi Purea di patate Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Torta e Karkadè</i> Variante stagionale: Crema di carote con orzo Straccetti di tacchino alla paprika Insalata</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Insalata mista Pizza Margherita Barretta di cioccolato bio equosolidale Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i> Variante stagionale: Dolce: Gelato</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Passato di verdura e legumi con crostini. Bistecca di Vitellone alla svizzera Spinaci* alla parmigiana Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Pane e marmellata</i> Variante stagionale: Crema di ceci con crostini Da maggio: Prosciutto e melone Zucchine crude e carote a julienne</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Mezze penne olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Filetto di pesce* gratinato Cavolo cappuccio e carote Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i> Variante stagionale: Gnocchetti sardi al pesto di basilico Insalata mista</p> |
| Quarta settimana | | | | |
| <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Spaghetti all'amatriciana Sformato di verdura Finocchi e insalata - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Camomilla e biscotti</i> Variante stagionale: Mezze penne olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Carote e insalata</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Stelline in brodo vegetale Straccetti di pollo* alle verdure Patate lesse - Pan de re <i>Merenda pomeriggio: Cracker e succo</i> Variante stagionale: Pollo* arrosto Patate e Fagiolini*</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Crema di legumi misti con riso Caciottina fresca -Carote a julienne Gallette di mais <i>Merenda pomeriggio: Mousse di frutta</i> *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con riso Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Antipasto di verdura cruda Lasagne o Pasta al ragù *** Piatto Unico *** Pan de Re <i>Merenda pomeriggio: Yogurt</i> Variante stagionale:</p> | <p><i>Merenda mattino: Frutta di stagione</i> Sedanini all'isolana Cotoletta di pesce* al forno Finocchi e insalata - Pan de re <i>Merenda pomeriggio: Frutta di stagione</i> Variante stagionale: Sedanini al pesto di ceci e pomodoro fresco Da maggio: Insalatina di mare PF Pomodori (in stagione) / insalata</p> |

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der., incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione c/o allergia. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda, Fettucine di totano

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza - Area Emilia Ovest

Chiara Male

A.S. 2019-2020