

Cucina: "LA FIORITA" MENU' SCUOLE PRIMARIE "VENTOSO" – "S.FRANCESCO" – "ROCCA" – "ARCETO"
COMUNE DI SCANDIANO A.S. 2019-2020

Menù Autunno-Inverno data inizio 16-09-2019 (3° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 16-03-2020 (1° settimana)

CIRFOOD



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Cellentani al pomodoro Frittata con gli spinaci* Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi Secondo: Frittata con carote	Crema di legumi e verdura con crostini Bistecca alla svizzera Carote a filetto Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Crema di ceci con crostini Contorno: Pomodori (in stagione) /insalata	Tortelloni* ricotta e spinaci burro e salvia Insalata mista con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Tagliatelle in salsa rosa Secondo: Formaggio Caciotta (1/2 raz) con verdura cruda mista	Ditalini in brodo vegetale Spezzatino di tacchino* con polenta (comprensivo di contorno) Pan de re Frutta Variante stagionale: Secondo: Bocconcini di tacchino* alle verdure con patate (comprensivo di contorno)	Risotto ai porri Hamburger di pesce* al forno Finocchi e insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Risotto con zucchine Contorno: Pomodori (in stagione) /carote
Seconda settimana				
Passato di verdura e legumi con farfalline Scaloppina di pollo* all'aceto balsamico Patate al forno Pan de re Frutta Variante stagionale: Secondo: Piccattina di pollo* alla palermitana	Spaghetti al tonno Tortino* ricotta e spinaci Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Pennette al salmone Secondo: Insalatone di tonno PF	Crema di patate e prezzemolo con riso Formaggio Caciotta Insalata mista Gallette di mais - Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Primo: Zuppa di pomodoro e aromi con riso; Insalata di riso PF (maggio) Secondo: Formaggio Mozzarella	Antipasto di verdura cruda Lasagne alla bolognese Torta Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Spaghetti all'amatriciana Secondo: Polpette di verdura Contorno: Misticanza di verdura cruda Dolce: Coppetta Gelato	Gnocchetti sardi con zucca Cotoletta di pesce* al forno Carote a julienne Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Sedanini al pesto di basilico Secondo: Filetto di pesce* al forno con salsa agrodolce al pomodoro e patate al forno (comprensivo di contorno)
Terza settimana				
Ditalini in brodo vegetale Hamburger di tacchino* Piselli* e Patate Pan de re - Frutta Variante stagionale: Secondo: Straccetti di tacchino* al limone Contorno: Zucchine al forno	Noccioline pomodoro e origano Crocchette di patate Carote crude Pan de re - Frutta Variante stagionale: Primo: Noccioline pomodoro e basilico	Crema di zucca con farfalline Cotoletta di sulno* al forno Misticanza di verdure Pan de re - Frutta Variante stagionale: Primo: Passato di verdura e legumi con farfalline Contorno: Pomodori (in stagione) /insalata	Risotto alle mele Erbazzone* Insalata Pan de re - Frutta Variante stagionale: Risotto carote e zucchine	Fusilli all'isolana Filetto di pesce* gratinato Cavolo cappuccio e carote Pan de re - Frutta Variante stagionale: Primo: Gnocchetti sardi alla ricotta Contorno: Misticanza di verdure
Quarta settimana				
Sedanini al pomodoro Hamburger vegetale Carote a julienne Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Fusilli alla norma Contorno: Insalata mista	Minestra di legumi e cereali Pollo* arrosto Purè di patate Pan de re Frutta Variante stagionale: Secondo: Petto di pollo alla parmigiana Contorno: Macedonia* di verdura Maggio: Pasta caprese PF - Insalata mista con uova sode	Pinzimonio di verdura Pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 razione Pan de re Frutta Variante stagionale:	Passato di verdura con riso Polpette di vitellone alla pizzaiola Piselli* in umido Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Crema di zucchine con riso Secondo: Bistecca di vitellone alla svizzera	Farfalle olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Cotoletta di pesce* al forno Insalata mista Pan de re Frutta Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione) /carote

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 e/o allergia. **Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda**

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

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza - Area Emilia Ovest

Chiara Miele

A.S. 2019-2020