



Rist. Scolast. VITTUONE a.s. 2016/2017 Scuole d'infanzia e primarie - In vigore dal 19 aprile 2017

1° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta agli aromi	Pasta integrale al ragù vegetale	Risotto alla parmigiana	Pasta al pesto (Lasagna* al pesto gramsci-moro)	Bruschetta al pomodoro Pasta alla pizzaiola (x materne)
Muffin salato	Hamburger di manzo	Insalata di tacchino Arrosto di tacchino(materne)	Bocconcini mozzarella (½ porz. Mozzarella gramsci-moro)	Tonno all'olio d'oliva
Insalata mista	Fagiolini* all'olio	Pomodori in insalata	Zucchine* e carote* all'olio	Insalata verde
Pane – Frutta di stagione	Pane – Frutta di stagione	Pane – Frutta di stagione	Pane – Frutta di stagione	Pane integr.– succo di frutta

2° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al pomodoro	Pasta e piselli*	Pasta olio e grana (Pizza margherita IVnov)	Risotto allo zafferano	Raviolini di magro olio e salvia
Formaggio spalmabile	Bocconcini di pollo panati	Prosciutto cotto (½ porz. IVnov)	Crocchette di patate* e formaggio	Merluzzo* olio e limone
Dadolata di verdure*	Carote julienne	Insalata verde	Erbette* all'olio	Misto di verdure crude
Pane – Frutta di stagione	Pane – Frutta di stagione	Pane – frutta di stagione	Pane – gelato	Pane integr – Frutta di stagione

3° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al ragù di pesce*	Risotto ai due aromi	Pasta al pesto (Lasagna* al pesto IV nov.-milani)	Pasta aglio, olio e prezzemolo (Pizza margh. Moro-milani)	Malloreddus pomodoro e ricotta
Frittata con formaggio	Arrosto di vitellone	Bocconcini mozzarella (½ porz. Mozzarella IV nov.-milani)	Affettato di tacchino (1/2 porz. affettato di tacchino moro-milani)	Hamburger di pesce*
Insalata verde	Fagiolini* all'olio	Pomodori in insalata	Insalata mista	Carote* all'olio
Pane – Frutta di stagione	Pane – Frutta di stagione	Pane – Frutta di stagione	Pane – frutta di stagione	Pane integr – yogurt

4° SETTIMANA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Risotto al pomodoro	Pasta olio e grana (Pizza margh. Gramsci)	Crema di legumi con crostini	Pasta al ragù bianco	Pasta pomodoro e olive
Cosce di pollo al forno	Asiago DOP (½ porz. gramsci)	Lonza al forno	Erbazzone reggiano*	Totani* al gratin
Spinaci* all'olio	Insalata verde	Patate* al forno	Pomodori in insalata	Misto di verdure crude
Pane – Frutta di stagione	Pane – Frutta di stagione	Pane – gelato	Pane – Frutta di stagione	Pane integr – Frutta di stagione

RISO, PASTA DI SEMOLA ED INTEGRALE, FARINA DI POLENTA E DI FRUMENTO, POMODORI PELATI/POLPA E PASSATA DI POMODORO, ORTOFRUTTA FRESCA, VERDURA GELO, UOVA GUSCIO/PAST., LEGUMI SECCHI, ORZO, FARRO, YOGURT, SUCCHI DI FRUTTA, CONFETTURE DI FRUTTA, BANANE EQUOSOLIDALI, BURRO, CACIOTTA, CRESCENZA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA SURGELATA

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante 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.