



CIR food

COMUNE DI VITTUONE  
ANNO SCOLASTICO 2017-2018  
INFANZIA - PRIMARIA



**MENU' PRIMAVERA - ESTATE**

In vigore dal 16 aprile 2018

**1 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL POMODORO	RISOTTO ALLA PARMIGLIANA	PASTA E LENTICCHIE	PASTA AL PESTO LASAGNA* AL PESTO (gramsci- moro)	BRUSCHETTA AL POMODORO PASTA ALLA PIZZAIOLA (materne)
MUFFIN SALATO	HAMBURGER DI MANZO	INSALATA DI TACCHINO ARROSTO DI TACCHINO ( materne)	FORMAGGIO SPALMABILE	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA
INSALATA MISTA	ZUCCHINE* ALL'OLIO	POMODORI IN INSALATA	CAROTE* LESSE	PATATE* E FAGIOLINI* IN INSALATA
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR. - SUCCO DI FRUTTA

**2 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA POMODORO E MELANZANE	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE	PASTA OLIO E PARMIGIANO PIZZA MARGHERITA (IV novembre)	RAVIOLINI DI MAGRO OLIO E SALVIA
RICOTTA AL BASILICO	CROCCHETTE DI PATATE* E CECI	BOCCONCINI DI POLLO DORATI	PROSCIUTTO COTTO 1/2 PORZ. (IV novembre)	MERLUZZO* OLIO E LIMONE
DADOLATA DI VERDURE* AL FORNO	CAROTE JULIENNE	ERBETTE* ALL'OLIO	INSALATA VERDE	MISTO DI VERDURE CRUDE
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- GELATO	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR. - FRUTTA DI STAGIONE

**3 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL RAGU' DI PESCE*	RISO ALLA CANTONESE	PASTA AL PESTO LASAGNA* AL PESTO (IV novembre- milani)	PASTA AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO PIZZA MARGHERITA (materne)	PASTA POMODORO E OLIVE
FRITTATA CON PATATE*	ARROSTO DI VITELLONE	FORMAGGIO SPALMABILE	AFFETTATO DI TACCHINO 1/2 PORZ. (IV novembre)	HAMBURGER DI PESCE*
INSALATA VERDE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	POMODORI IN INSALATA	INSALATA MISTA CON MAIS	CAROTE* ALL'OLIO
PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA DI STAGIONE	PANE INTEGR. - YOGURT

**4 ° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RISOTTO AL POMODORO	PASTA ALLO ZAFFERANO PIZZA MARGHERITA( gramsci)	PASTA OLIO E PARMIGIANO	PASTA AL RAGU' BIANCO	CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI
COSCE DI POLLO AL FORNO	BOCCONCINI DI MOZZARELLA 1/2 PORZ. (Gramsci)	COTOLETTA DI LONZA	ERBAZZONE REGGIANO*	TOTANI* AL GRATIN
MISTO DI VERDURE CRUDE	INSALATA VERDE	SPINACI* ALL'OLIO	POMODORI IN INSALATA	PATATE* PREZZEMOLATE
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 PASTA DI POMODORO, ORTOFRUTTA FRESCA, VERDURA GELATA, UOVA GUSCIO/PASTA, 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 ALLE RICHIESTE DI INTOLLERANZE 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 PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Anacardi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiche 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.