

MENÙ AUTUNNO-INVERNO A.S. 2023-24

In vigore dal 29/01/2024 con la 3° settimana

Scuola Primaria di Palazzago - Cc Nano



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE		CARNE	LEGUMI
1° SETTIMANA	Pasta al pesto Formaggio Erbette* Pane Frutta	Passato di verdura con crostini* Pesce gratinato* Patate al forno* Pane Frutta		Fagiolini* Lasagne al ragù di manzo* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Fagioli cannellini in umido Carote prezzemolate* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	LEGUMI		CARNE	UOVO
2° SETTIMANA	Risotto alle verdure* Tonno in olio d'oliva Carote al vapore* Pane Frutta	Polenta Piselli al pomodoro* Zucchine gratinate* Pane Frutta		Minestra di riso e patate* Fusi di pollo al forno Erbette* Pane Frutta	Pasta all'olio evo (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittata con Parmigiano Reggiano DOP Cavolfiori* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO		CARNE	PESCE
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Formaggio Fagiolini* Pane integrale Frutta	Risotto alla parmigiana Frittatina con patate* Erbette* Pane Frutta		Passato di verdura con riso* Arrostito di lonza Patate al forno* Pane Frutta	Gnocchi al pesto Pesce gratinato* Insalata Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI		FORMAGGIO	PESCE
4° SETTIMANA	Riso alla salvia Rollè di frittata/Frittata Broccoli* Pane Frutta	Pasta al pesto Lenticchie in umido Carote al vapore* Pane Frutta		Pasta all'olio evo Mozzarella Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce* Fagiolini* Pane Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.
Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo (per le crocchette di pesce), platessa (per pesce gratinato), limanda (per pesce gratinato).

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

*la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.