

Cucina: "LA FIORITA" MENU' SCUOLE PRIMARIE "VENTOSO" – "S.FRANCESCO" – "ROCCA" – "ARCETO"
COMUNE DI SCANDIANO A.S. 2021-2022
Menù Autunno-Inverno data inizio 13-09-2021 (3° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 14-03-2022 (1° settimana)

Menu Autunno-Inverno data inizio 13-09-2021 (3 settimana)				mercoledì		giovedì		venerdì	
lunedì		martedì		Prima settimana		Prima settimana		venerdì	
Cellentani al pomodoro Frittata zucca e speck Insalata Pan de re Frutta	Crema di legumi e verdura con crostini Bistecca alla svizzera Carote a filetto Pan de re Frutta	Tortelloni* ricotta e spinaci burro e salvia Insalata mista con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de re Frutta	Ditalini in brodo vegetale Spezzatino di tacchino con patate (comprendivo di contorno) Pan de re Frutta	Risotto al pomodoro Polpette di pesce* al forno Finocchi e insalata Pan de re Frutta	 Variante stagionale: Primo: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi Secondo: Sformato prosciutto e mozzarella	 Variante stagionale: Primo: Crema di ceci con crostini Contorno: Pomodori (in stagione) /Insalata	 Variante stagionale: Primo: Tagliatelle in salsa rosa Secondo: Formaggio Caciotta (1/2 raz) con verdura cruda mista	 Variante stagionale: Primo: Bocconcini di tacchino alle verdure con patate (comprendivo di contorno)	 Variante stagionale: Primo: Risotto con zucchine Contorno: Pomodori (in stagione) /carote
 Variante stagionale: Secondo: Pocaatina di pollo alla palermitana		 Variante stagionale: Primo: Pennette ai peperoni Secondo: Hamburger di pesce*al forno		 Variante stagionale: Primo: Zuppa di pomodoro e aromi con riso; Insalata di riso PF (maggio) Secondo: Formaggio Mozzarella		 Variante stagionale: Primo: Spagnetti all'amatriciana Secondo: Polpette di verdura Contorno: Misticanza di verdura cruda Dolce: Coppetta Gelato		 Variante stagionale: Primo: Sedanini al pesto di basilico	
 Variante stagionale: Secondo: Stracetti di tacchino al limone Contorno: Zucchine al forno		 Variante stagionale: Primo: Nocioline pomodoro e origano Frittata con cipolla Carote crude Pan de re – Frutta		 Variante stagionale: Primo: Ditalini in brodo vegetale Contorno: Pomodori (in stagione) /Insalata		 Variante stagionale: Primo: Risotto al ragù di pesce*		 Variante stagionale: Primo: Gnocchetti sardi alla ricotta Secondo: Hamburger di pesce* al forno Contorno: Misticanza di verdura cruda	
 Variante stagionale: Primo: Fusilli al sugo rosso di melanzane Contorno: Insalata mista		 Variante stagionale: Primo: Minestra di legumi con orzo Pollo arrosto Purè di patate Pan de re Frutta		 Variante stagionale: Primo: Maccedonia di verdura con legumi		 Variante stagionale: Primo: Crema di zucchine con riso Secondo: Bistecca di vitellone alla svizzera		 Variante stagionale: Primo: Pomodori (in stagione) /carote	
 Variante stagionale: Primo: Gnocchetti sardi alla ricotta Secondo: Hamburger di pesce* al forno Contorno: Misticanza di verdura cruda		 Variante stagionale: Primo: Gnocchetti sardi alla ricotta Secondo: Hamburger di pesce* al forno Contorno: Misticanza di verdura cruda		 Variante stagionale: Primo: Gnocchetti sardi alla ricotta Secondo: Hamburger di pesce* al forno Contorno: Misticanza di verdura cruda		 Variante stagionale: Primo: Gnocchetti sardi alla ricotta Secondo: Hamburger di pesce* al forno Contorno: Misticanza di verdura cruda		 Variante stagionale: Primo: Gnocchetti sardi alla ricotta Secondo: Hamburger di pesce* al forno Contorno: Misticanza di verdura cruda	

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine 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.

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

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza – Area Emilia Ovest

Chiaravalle

A.S. 2021-2022

