



COMUNE DI RICENGO - SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

MENU' PRIMAVERA ESTATE A.S.2023-2024



VOLPI PIETRO S.R.L.

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia Caprese (pomodoro e 1/2 pz mozzarella) Pane comune Frutta fresca	Pasta alla mediterranea Verdesca gratinta Fagiolini al basilico* Pane comune Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Cotoletta veg. (fagioli, grana padano, farina, pangrattato, prezzemolo, aglio, carote) Carote julienne con olio EVO Pane Integrale Frutta fresca	Crema di zucchine con farro Pollo al latte Patate al vapore Pane comune Frutta fresca	Pasta al pomodoro Polpettine di merluzzo al forno* Insalata verde con olio EVO Pane comune Frutta fresca
II SETTIMANA	Risotto alla milanese Cubetti di primo sale con zucchine aromatizzate Pane comune Frutta fresca	Pasta alla norma (pomodoro e melanzane) Filetè di merluzzo panato Finocchi julienne con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Orzo con verdure di stagione Scaloppina di tacchino al limone INF: Bocconcini di tacchino al limone Patate al forno Pane Integrale Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro INF: Chicche al pomodoro e basilico Tortino di piselli * Carote julienne con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Pasta al pesto Uova strapazzate Pomodori in insalata con olio EVO Pane comune Frutta fresca
III SETTIMANA	Pasta integrale alle verdure Filetè di merluzzo gratinato* Insalata di fagiolini* con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Piatto unico Pasta al ragù di carne bovina Pomodori in insalata con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Pastina in brodo con verdure Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane Integrale Frutta fresca	Pasta olio e grana Polpettine di ceci Purè di carote Pane comune Frutta fresca	Piatto unico Carote julienne e finocchi in insalata Pizza margherita Pane comune ½ porzione Frutta fresca
IV SETTIMANA	Pasta alla crema di cavolfiore e grana Ricotta olio e aromi Zucchine all'olio EVO Pane comune Frutta fresca	Passato di verdure con orzo Cosce di pollo al forno INF: Bocconcini di pollo al rosmarino Patate al forno Pane comune Frutta fresca	Risotto al pomodoro Lenticchie in umido Carote julienne con olio EVO Pane Integrale Frutta fresca	Pasta al pesto di zucchine Filetè di merluzzo panato* Pomodori in insalata con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Cous cous di verdure Tacchino agli aromi INF: Bocconcini di tacchino agli aromi Bieta costa ripassata* Pane comune Frutta fresca
V SETTIMANA	Pennette integrali al pomodoro Frittata al forno Fagiolini all'olio EVO Pane comune Frutta fresca	Crema di carote Lonza al forno Patate prezzemolate Pane Integrale Frutta fresca	Piatto unico Insalata mista (insalata verde, pomodoro) Pizza margherita Pane comune ½ porzione Frutta fresca	Pasta olio e grana Merluzzo pomodoro e origano* Finocchi julienne con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Risotto al profumo di basilico Farinata di ceci Carote all'olio EVO Pane comune Frutta fresca
VI SETTIMANA	Pasta integrale al ragù di verdure Uova strapazzate Fagiolini* con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Crema di patate Petto di pollo agli aromi Pomodori in insalata con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Risotto alla crema di peperoni Tortino di legumi Zucchine al prezzemolo Pane Integrale Frutta fresca	Piatto unico Pasta al ragù di carne bovina Insalata verde con olio EVO Pane comune Frutta fresca	Orzotto pesto e pomodoro Filetè di merluzzo panato* Carote julienne con olio EVO Pane comune Frutta fresca

Le grammature sono in linea con le Linee Guida dell'ATS di riferimento e si differenziano per fasce di età. Il pane somministrato è sempre a ridotto contenuto di sale (1,7 % di sale sul totale della farina) e viene servito dopo il 1° piatto. Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno n.3 tipologie di frutta nella settimana. In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente olio EVO. In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente sale iodato. Gli ingredienti indicati con asterisco potrebbero essere surgelati all'origine. Gli ingredienti indicati con due asterischi indicano i legumi secchi.

Si informa che nelle preparazioni possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni: 1.cereali contenenti glutine, 2.crostacei, 3.uova, 4.pesce, 5.arachidi, 6.soia, 7.latte incluso lattosio, 8.frutta a guscio, 9.sedano, 10.senape, 11.semi di sesamo, 12.anidride solforosa e solfiti, 13.lupini, 14.molluschi.

Per gli utenti che necessitano di una dieta per intolleranze/allergie alimentari (correlate da certificato medico) il nostro ufficio Nutrizione predisponde tabelle dietetiche personalizzate.