



Ristorazione Scolastica LACCHIARELLA Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria

Menù Primavera/Estate a.s. 2016/2017

ediz. MARZO 2017

1° Settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta alla Pizzaiola	Risotto allo Zafferano	Pasta al Pesto	Pasta Prosciutto e Piselli*	Ravioli di Magro Olio e Parmigiano DOP
Caprese (Mozzarella e Pomodori)	Arrostato di Suino al Forno Ratatouille di Verdure*	Frittata Semplice Carote* e Fagiolini*	Spezzatino di Tacchino Spinaci* all'Olio	Fil. Platessa* Dorato Insalata e Carote
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Spuntino Mattina: The e Biscotti	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Yogurt Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta Pomodoro e Basilico	Crema di Verdure* e Crostini	Risotto alla Parmigiana	Pizza Margherita	Insalata di Pasta Fredda
Crocchette di Verdure* Miste	Pollo al Forno	Arrostato di Manzo	½ porz. Primo Sale	Fil. Merluzzo* Gratinato
Insalata Peperoni e Mais	Patate Prezzemolate	Fagiolini* all'Olio	Pomodori e Carote	Contorno* Tricolore all'Olio
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Spuntino Mattina: Succo e Biscotti	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Yogurt Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al Pesto e Pomodoro	Risotto alla Crema di Piselli*	Ravioli di Magro al Pomodoro	Pasta Olio e Parmigiano DOP	Passato di Verdure* con Riso
Frittata al Formaggio	Lonza al Forno	Mozzarella	Cotoletta di Pollo	Bastoncini di Pesce*
Insalata Mista	Pomodori	Carote Julienne	Verdure* Miste al Vapore	Fagiolini* e Patate
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Spuntino Mattina: The e Biscotti	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Yogurt Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pizza Margherita	Pasta Integrale Pomodoro Zucchine* e Peperoni*	Insalata Fredda di Riso	Crema di Verdure* con Orzo	Pasta Bianca al Tonno
½ porz. Prosc. Cotto	Pollo al Forno	Polpette di Fil. Merluzzo*	Arrostato di Tacchino	Tortino al Formaggio
Insalata e Pomodori	Carote Julienne	Piselli* e Carote*	Patate Arrosto	Insalata, Peperoni e Mais
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Spuntino Mattina: Succo e Biscotti	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Frutta Fresca	Spuntino Mattina: Yogurt Frutta

Prodotti provenienti da AGRICOLTURA BIOLOGICA: PASTA, PASTA INTEGRALE, RISO, ORZO, FARRO, FARINA, FARINA DI MAIS, FAGIOLI, LENTICCHIE, CECI, POLPA/PASSATA DI POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE. D'OLIVA, UOVA PASTORIZZATE, MOZZARELLA, BANANE, MELE, PERE, ARANCE, MANDARINI, CLEMENTINE, KIWI, PESCHE, CAROTE, ZUCCHINE SURG., FAGIOLINI SURG., CAROTE SURG, MINISTRONE SURG. Prodotti DOP e IGP: PARMIGIANO REGGIANO DOP, ASIAGO DOP Prodotti a KM ZERO (acquistati nel territorio lombardo): PANE FRESCO, RAVIOLI, YOGURT, CRESCENZA, PRIMO SALE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI E/O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI E/O FAMILIARI, TUTOR, 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

ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

(ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11)

1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti

nominativi personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.



CTR
food