Menù invernale 2023-2024

Scuola primaria (di Calvagese

CIRFOOD

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Risotto con piselli*	Sedani all'olio	Orzotto alla zucca*	Passato di verdura con risoni*	Fusilli al pomodoro	1 SETTIMANA 23.10.2023-29.10.2023
	Frittata al formaggio	Ceci con aromi	Primo sale	Fuselli di pollo	Hamburger di merluzzo*	04.12.2023-10.12.2023
	Insalata verde e carote	Cavolfiore all'olio*	Carote julienne	Patate al forno *	Insalata verde	15.1.2024-21.1.2024
						26.2.2024-03.3.2024
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	08.4.2024-14.4.2024
2° Settimana						2° SETTIMANA
	Farfalle al pomodoro e basilic	Crema di legumi con ditalini	Pizza margherita *	Crema di zucca con riso*	Ravioli di magro al burro e salvia (porzione ridotta)	30.10.2023-05.11.2023
	Lonza la latte	Cotoletta di platessa *	Prosciutto cotto	Petto di pollo olio e limone	Piselli stufati*	11.12.2023-17.12.2023
	Cappuccio e insalata	Fagiolini al vapore*	Insalata verde	Pure'di patate	Insalata verde e carote	22.1.2024-28.1.2024
						04.3.2024-10.3.2024
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	15.4.2024-21.4.2024
3° Settimana						3° SETTIMANA
	Gnocchetti sardi al pesto	Polenta	Crema di ceci con conchigliette	Cellentani all'olio	Lasagne alla bolognese (Piatto unico)	06.11.2023-12.11.2023
	Mozzarella	Arrosto di lonza con crema di verdure	Merluzzo dorato *	Frittata	///	18.12.2023-24.12.2023
	Carote crude	Fagiolini al vapore*	Insalata verde	Broccoli al vapore*	Insalata verde	29.1.2024-04.2.2024
						11.3.2024-17.3.2024
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	22.4.2024-28.4.2024
4° Settimana						4° SETTIMANA
	Pizza margherita *	Riso alla zucca*	Fusilli al pomodoro	Crema di carote con crostini integrali*	Farfalle al pesto invernale	13.11.2023-19.11.2023
	Prosciutto cotto	Lenticchie al pomodoro	Tortino alle verdure*	Formaggio bresciano	Fil.di platessa gratinata*	25.12.2023-31.12.2023
	Carote julienne	Fagiolini al vapore*	Insalata verde	Pure'di patate	Piselli stufati*	05.2.2024-11.2.2024
						18.3.2024-24.3.2024
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	29.4.2024-05.5.2024
5° Settimana						5° SETTIMANA
	Riso al pomodoro	Passato di verdura con orzo *	Fusilli al la bolognese	Risotto in salsa di grana	Gnocchetti sardi alla livornese(pomodoro olive e capperi)	20.11.2023-26.11.2023
	Asiago	Fettine di pollo olio e prezzemolo	///	Sformato di nasello* e patate (senza uova)	Frittata semplice	01.1.2024-07.1.2024
	Carote in brasiera	Patate al rosmarino*	Carote julienne	Insalata verde	Broccoli verdi al vapore*	12.2.2024-18.2.2024
						25.3.2024-31.3.2024
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	06.5.2024-12.5.2024
6° Settimana						6° SETTIMANA
	Fusilli al ragù di verdure	Sedanini al pomodoro	Polenta	Risotto allo zafferano	Passato di verdura con risoni*	27.11.2023-03.12.2023
	Cotoletta di pollo*	Mozzarella	Polpette di bovino in umido	Hamburger di lenticchie	Fil.di merluzzo gratinato*	08.1.2024-14.1.2024
	Carote crude	Fagiolini al vapore*	Insalata verde	Spinaci al vapore*	Pure'di patate	19.2.2024-25.2.2024
						01.4.2024-07.4.2024
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	13.5.2024-19.5.2024

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine, banane in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

*I PIATTI CONTRASSEGNATI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina).Si utilizza olio extravergine di oliva.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.