

Comune di Lagosanto - Scuola Primaria

Menù autunno-inverno 2021/2022

Rev. /2020
Validato 2018

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Passato di verdure ccon pasta*	Risotto alla zucca*	Pasta al sugo di pesce*	01/11/21	05/11/21
	Arrostato di suino agli aromi	Filetto di merluzzo gratinato*	Tacchino ai ferri	Bocconcini di mozzarella e grana	Uova strapazzate	27/12/21	31/12/21
	Purè di patate	Carote e cappuccio julienne	Finocchi gratinati*	Insalata e cannellini	Carote all'olio*	21/02/22	25/02/22
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Crema di carote con pasta*	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Tagliatelle al ragù di bovino (piatto unico)	Risotto ai piselli*	08/11/21	12/11/21
	Filetto di merluzzo in crosta di mais*	Bis di formaggi	Bocconcini di pollo al limone	Carote e finocchi "a listelli"	Prosciutto cotto	03/01/22	07/01/22
	Patate agli aromi	Insalata mista	Zucchine trifolate*	Pane e Dolce	Spinaci alla parmigiana*	28/02/22	04/03/22
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e frutta		
3° SETT.	Risotto alle verdure*	Pasta al pomodoro	Spaghetti al tonno	Pasta prosciutto e piselli*	Passato di ceci con farro*	15/11/21	19/11/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Fettina di suino al rosmarino	Tortino di patate e formaggio	Bis di formaggi	Arrostato di tacchino	10/01/22	14/01/22
	Insalata mista	Zucchine all'olio*	Carote julienne	Carote prezzemolate*	Patate al forno	07/03/22	11/03/22
	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Passato di fagioli con pasta*	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di lenticchie	Pasta integrale al pomodoro	Pizza Margherita	22/11/21	26/11/21
	Hamburger di bovino alla pizzaiola*	Pollo al forno	Uova strapazzate	Tonno all'olio	Prosciutto cotto	17/01/22	21/01/22
	Insalata mista	Carote all'olio*	Carote e finocchi julienne	Fagiolini e patate all'olio*	Cappuccio julienne	14/03/22	18/03/22
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Frutta		

Bis di formaggi: a rorazione tra asiago, emmenthal, ricotta, casatella, spalmabile, stracchino



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

Comune di Lagosanto - Scuola Primaria

Menù autunno-inverno 2021/2022

Rev. /2020
Validato 2018

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
5° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta alle verdure*	Pasta al sugo di pesce*	Risotto alla zucca*	Passato di verdure con pasta*	29/11/21	03/12/21
	Petto di pollo alle erbe	Filetto di merluzzo in crosta di mais*	Bocconcini di mozzarella e grana	Frittata al forno con verdure*	Arrosto di suino agli aromi	24/01/22	28/01/22
	Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Insalata e cannellini	Carote e cappuccio julienne	Patate agli aromi	21/03/22	25/03/22
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
6° SETT.	Passato di verdure con pasta*	Mezze maniche pasticciate* (piatto unico)	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Risotto ai piselli*	06/12/21	10/12/21
	Prosciutto cotto		Tacchino ai ferri	Bastoncini di pesce al forno*	Tortino di patate e formaggio	31/01/22	04/02/22
	Insalata mista	Carote e finocchi "a listelli"	Purè di patate	Zucchine trifolate*	Spinaci all'olio*	28/03/22	01/04/22
	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
7° SETT.	Spaghetti al tonno	Risotto al radicchio	Passato di ceci con pasta	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	13/12/21	17/12/21
	Tortino di verdure e legumi*	Pollo al forno	Filetto di merluzzo gratinato*	Bocconcini di mozzarella	Lenticchie in umido	07/02/22	11/02/22
	Finocchi gratinati*	Insalata mista	Patate prezzemolate	Carote e cappuccio julienne	Bieta alla parmigiana*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta		
8° SETT.	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al sugo di verdure*	Passato di fagioli con pasta	20/12/21	24/12/21
	Prosciutto cotto	Bis di formaggi	Hamburger di bovino al forno*	Bocconcini di tacchino erbe e pomodoro	Cotoletta di platessa*	14/02/22	18/02/22
	Cappuccio julienne	Carote e finocchi julienne	Insalata mista	Fagiolini*	Carote all'olio*		
	Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		

Bis di formaggi: a rorazione tra asiago, emmenthal, ricotta, casatella, spalmabile, stracchino



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.