

Cucina: C.C "MARGHERITA" SCUOLE PRIMARIE DI PUIANELLO E MONTECAVOLO COMUNE DI QUATTRO CASTELLA
Menù Autunno-Inverno data inizio 12-09-2022 (3° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 13-03-2023 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Passato di verdura e legumi con orzo Formaggio mozzarella Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Secondo piatto: Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)	Pasta olio extra vergine e Parmigiano Reggiano DOP Anelli di totano gratinati* Carote* all'olio Pan de re Frutta Variante stagionale: Contorno: Fagiolini* e carote trifolate	Verdura cruda di stagione Lasagne alla bolognese ** Piatto unico ** Pan de re Frutta Variante stagionale:	Stracciatella in brodo vegetale Polpettine vegetariane con sugo Patate lesstate Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Pastina in brodo vegetale	Pasta all'isolana Erbazzone reggiano* Carote crude a filetto Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Pasta integrale al pesto di basilico Contorno: Pomodori (in stagione)
Seconda settimana				
Crema di legumi con pastina Straccetti di pollo* agli agrumi Patate al forno Pan de re Frutta Variante stagionale: Secondo piatto: Straccetti di pollo* timo e limone	Verdura cruda al naturale Tortelloni ricotta e spinaci* al sugo emiliano Dolce: Torta Pan de re Frutta Variante stagionale: Dolce: Gelato	Risotto alla campagnola Hamburger vegetale Contorno di stagione Pan de re Frutta Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)	Passato di verdura con pastina Bistecca di vitellone alla svizzera Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Crema di carote con pastina	Pasta integrale al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote a julienne Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi
Terza settimana				
Risotto con zucca Frittata al forno con verdure Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Risotto con zucchine Secondo piatto: Sformato con ricotta	Pinimonio di verdure Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP ½ razione Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Pasta all'amatriciana Secondo piatto: Caciotta ½ razione	Crema di verdura e legumi con pastina Scaloppina di pollo* alla pizzaiola Contorno di stagione Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Crema di fagioli cannellini con pastina Secondo: Cotoletta di pollo* al forno	***** GIORNATA PANINO ***** Panino con Hamburger di Quinoa Rossa, lenticchie, verdura servito con Patate al forno e salsa rossa Insalata Dolce: Barretta di cioccolato Variante stagionale: Dolce: Gelato	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Carote crude Pan de re Frutta Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)
Quarta settimana				
Passato di verdura con riso Cosce di pollo alla paprika Patate al forno Gallette Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Secondo piatto: Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco	Verdura cruda di stagione Pizza margherita Prosciutto cotto ½ razione Pan de re Frutta Variante stagionale:	Crema di verdura e legumi con pastina Arrosto di suino agli aromi Carote a filetto Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Crema di piselli* con pastina Secondo piatto: Arrosto di suino alla salvia Contorno: Pomodori (in stagione)	Pasta al ragù di pesce Sformato di verdura Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: Pasta alla norma Secondo: Frittata al forno	Pasta ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Piselli* e Carote all'olio Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo piatto: da maggio Pasta pomodoro e mozzarella PF

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

Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

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

A.S. 2022-2023