

Cucina: C.C "MARGHERITA" SCUOLE PRIMARIE DI PUIANELLO E MONTECAVOLO COMUNE DI QUATTRO CASTELLA
Menù Autunno-Inverno data inizio 11-09-2023 (3° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 11-03-2024 (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: Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)	Pasta olio extra vergine e Parmigiano Reggiano DOP Polpettone di verdure Carote* all'olio e ceci Pan de re Frutta Variante stagionale: Salade con uova sode (comprensivo di contorno)	Verdura cruda di stagione Lasagne alla bolognese ** Piatto unico ** Pan de re Frutta Variante stagionale:	Stracciatella in brodo vegetale Filetto di pesce* gratinato Patate lesstate Pan de re Frutta Variante stagionale: Pastina in brodo vegetale Patate alla paprika*	Pasta integrale all'isolana Erbazzone reggiano* Carote crude a filetto Pan de re Frutta Variante stagionale: Pasta integrale alla norma Pomodori (in stagione)
Seconda settimana				
Crema di legumi con pastina Straccetti di pollo* agli agrumi Purea di patate Pan de re Frutta Variante stagionale: Straccetti di pollo* timo e limone Patate al forno	Verdura cruda al naturale Tortelloni di patate* al sugo emiliano Dolce: Torta Pan de re Frutta Variante stagionale: Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia Dolce: Gelato	Risotto alla campagnola Tortino vegetale Contorno di stagione Pan de re Frutta Variante stagionale: Pomodori (in stagione)	Passato di verdura con pastina Bistecca di vitellone alla svizzera Insalata Gallette Frutta Variante stagionale: Crema di carote con pastina	Polenta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote a julienne Pan de re Frutta Variante stagionale: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi
Terza settimana				
Risotto con zucca Frittata al forno con verdure Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Risotto con zucchine Gateau di patate con formaggio	Pinzimonio di verdure Pasta all'amatriciana Formaggio Caciotta ½ razione Pan de re Frutta Variante stagionale: Tagliatelle al ragù Formaggio Ricotta ½ razione	Crema di verdura e legumi con pastina Bocconcini di pollo* alla paprika Formaggio Caciotta ½ razione Pan de re Frutta Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con pastina Bocconcini di pollo dorati	Pasta al pomodoro Erbazzone* Contorno crudo Pan de re Frutta Variante stagionale:	Pastina in brodo vegetale Bastoncini di pesce* al forno Carote crude Pan de re Frutta Variante stagionale: Pomodori (in stagione)
Quarta settimana				
Passato di verdura e legumi con riso Cosce di pollo al forno Contorno crudo Gallette Frutta  *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: 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 alle mele Patate al forno Pan de re Frutta Variante stagionale: Crema di piselli* con pastina Arrosto di suino alla salvia Pomodori (in stagione) -Carote	Pasta in salsa rosa Sformato di verdura Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Sformato di ricotta	Pasta ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Purea di zucca Pan de re Frutta Variante stagionale: Da maggio: Pasta pomodoro e mozzarella PF Contorno crudo di stagione

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. 2023-2024