



MENU' ESTIVO SETTEMBRE 2024

SEZIONE PRIMAVERA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (formaggio, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno (1,6,9) Zucchine al forno Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Pomodori con carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta in crema di verdure e piselli (1,7,9) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)				
Pasta pomodoro e basilico (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	MENU ETNICO	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta al ragù di carne (1,7,9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Polpettine di merluzzo* (1,7,4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane(1) e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
Inizio menù autunnale				

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO – dieta PER CELIACI SEZIONE PRIMAVERA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (9-15 settembre)				
Insalata di riso (formaggio, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata senza glutine (3,7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto senza glutine (6,7,8) Filetto di platessa* gratinato senza glutine (4) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano senza glutine (7) Bocconcini di tacchino al forno (9) Zucchine al forno Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (6,7,12) Pomodori con carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta senza glutine)	Pasta senza glutine in crema di verdure e piselli (1,7,9) Fagiolini * Pane senza glutine e frutta di stagione
2 SETTIMANA (16-22 settembre)				
Pasta pomodoro e basilico senza glutine (7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) senza glutine Polpettine di ceci (9) Zucchine trifolate Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Riso al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa panata* senza glutine (4) Finocchi Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta agli aromi senza glutine (7) Frittata (1,3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione
3 SETTIMANA (23-29 settembre)				
Pasta senza glutine al ragù di carne (9) Fagiolini in insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata senza glutine (3,7) Pomodori Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta senza glutine (7,9) Polpettine di merluzzo* senza glutine (4) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (7,6,12) Insalata verde Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta al pesto senza glutine (7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Zucchine Pane senza glutine e frutta di stagione
(30 settembre- 6 ottobre)				
Inizio menù autunnale				

*Prodotti gelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,noccioline,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi