

UNIONE LOMBARDA TERRE DI PIEVI E CASTELLI - Scuole primarie



ANNO SCOLASTICO 2024-2025		MENU' PRIMAVERA-ESTATE			
Lunedì		Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
SETTIMANA 1	Pranzo				
	PU: Riso alla pilota (con salsiccia) (B)	Pasta ai piselli (R) *	Pasta alle zucchine (B)	Pasta al pomodoro e aromi	Riso alla parmigiana
		Cotoletta di pollo	Caprese	Cotoletta di platessa *	Burger di lenticchie
	Spinaci all'olio *	Insalata verde	Pomodori	Fagiolini all'olio *	Insalata verde
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
SETTIMANA 2	Pranzo				
	PU: Pizza margherita *	Pasta con fagioli cannellini (B)	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Gnocchi di patate al pomodoro *	Riso allo zafferano
		Grana Padano	Coscia (senza osso) di pollo al forno	Frittata con zucchine	Cotoletta di merluzzo *
	Fagiolini al pomodoro *	Pomodori	Insalata verde	Zucchine all'olio	Pomodori
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
SETTIMANA 3	Pranzo				
	PU: Pasta al ragù di bovino (R)	Pasta integrale al pesto genovese	Riso alle zucchine (B)	Pasta alle melanzane (R)	Crema di legumi e verdure con farro (B)
		Farinata di ceci estiva (carote, zucchine, patate)	Scaloppina di pollo agli aromi	Frittata al forno	Fish burger di merluzzo *
	Spinaci alla parmigiana *	Carote crude	Fagiolini all'olio *	Insalata verde	Patate al forno
					Pomodori
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
SETTIMANA 4	Pranzo				
	PU: Pizza margherita *	Gnocchi di semolino *	Crema di legumi e verdure con orzo (R)	Pasta al tonno (R)	Pasta al pomodoro e aromi
		Filetto di platessa gratinato *	Scaloppina di pollo al limone	Sformato estivo di verdure	Polpette di legumi
	Insalata mista (insalata, carote)	Carote all'olio	Zucchine gratinate	Carote crude	Spinaci all'olio *
	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva	Frutta fresca estiva
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
08/04/2024	14/04/2024
06/05/2024	12/05/2024
03/06/2024	09/06/2024
01/07/2024	07/07/2024
29/07/2024	04/08/2024
26/08/2024	01/09/2024
23/09/2024	29/09/2024

Da	A
15/04/2024	21/04/2024
13/05/2024	19/05/2024
10/06/2024	16/06/2024
08/07/2024	14/07/2024
05/08/2024	11/08/2024
02/09/2024	08/09/2024
30/09/2024	06/10/2024

Da	A
22/04/2024	28/04/2024
20/05/2024	26/05/2024
17/06/2024	23/06/2024
15/07/2024	21/07/2024
12/08/2024	18/08/2024
09/09/2024	15/09/2024
07/10/2024	13/10/2024

Da	A
29/04/2024	05/05/2024
27/05/2024	02/06/2024
24/06/2024	30/06/2024
22/07/2024	28/07/2024
19/08/2024	25/08/2024
16/09/2024	22/09/2024
14/10/2024	20/10/2024

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - settembre: mele, pere, uva, banane, ananas; ottobre: mele, uva, clementine, pere, ananas, banana; novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, kiwi, mele, pere, banane.

Si informa che i contorni crudi potrebbero subire variazioni a seconda della disponibilità di prodotto fresco da parte del fornitore.

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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 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.