

Menù estivo Asilo nido, Scuole dell'infanzia e primaria Comune di Montignoso

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
PRIMA	Pasta al pomodoro (all. 1,3,7,9) Frittata di zucchine (all.3,7) Carote julienne Frutta fresca	Minestra di verdure (all. 1,3,7,9) Platessa* al forno (all. 1,4) Patate lesse Frutta fresca	Riso freddo tricolore (pom. mozzarella. e basilico (all. 7) Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Pasta al pesto (all. 1,3, 7, 8) Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Verdure* al vapore Frutta fresca	Risotto primavera (all. 3, 7) Mozzarella (all. 7) Pomodori Yogurt (all. 7) / Dolce (all. 1,3,7)
SECONDA	Pizza margherita (all. 1, 7) Uovo sodo (all.3) Insalata mista con pomodori Frutta fresca	Farro pomodoro e mozzarella (all. 1, 7) Arrosto di vitellone Carote al prezzemolo Frutta fresca	Pastina in brodo (all. 1,3, 7, 9) Crocchette di merluzzo* (all. 1, 3, 4) Zucchine trifolate Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro (all. 1,3,7, 9) Pollo arrosto Insalata mista Frutta fresca	Pasta al ragù (all. 1, 3,7,9) Fagioli borlotti all'olio Pomodori Frutta fresca
TERZA	Riso freddo (all. 7) Platessa* al forno (all. 4) Verdure* al vapore Frutta fresca	Minestra di verdura (all. 1,3,7,9) Petto di pollo Fagiolini* all'olio Frutta fresca	Pasta al pomodoro (all. 1,3, 7, 9) Polpettine di vitellone (all. 1,3) Insalata mista Frutta fresca	Pasta al pesto (all. 1, 7, 8) Crocchette spinaci* e ricotta (all. 3, 7) Patate prezzemolate Frutta fresca	Pizza margherita (all. 1, 7) Caciotta (all. 7) Carote julienne Frutta fresca
QUARTA	Pasta in bianco (all. 1, 3,7) Arrosto di vitellone Purè di patate (all.7) Frutta fresca	Ravioli di ricotta (all. 1, 3, 7,9) Sformato di zucchine (all. 3, 7) Insalata verde Frutta fresca	Passato di verdura (all. 1,3,7,9) Lonza di maiale Pomodori Frutta fresca	Lasagne al forno (all. 1, 3, 7, 9) Stracchino (all. 7) Carote julienne Frutta fresca	Pasta alle vongole* (all. 1, 14) Crocchette di merluzzo* (all. 3,4) Patate arrosto Frutta fresca

TABELLA ALLERGENI sostanze che provocano allergie o intolleranze nel rispetto del Regolamento CE 1169/2011. Tra parentesi gli allergeni presenti nei piatti

1. Cereali contenente glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	6. Soia e prodotti a base di soia, tranne l'olio e grasso di soia	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO ₂)
3. Uova e prodotti a base di uova	8. Frutta a guscio, cioè mandorle, noci comuni, anacardi, noci di pecan noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	13. Lupini e prodotti a base di lupini
4. Pesce e prodotti a base di pesce	9. Sedano e prodotti a base di sedano	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	10. Senape e prodotti a base di senape	

Elenco prodotti CAM: Frutta (escluso mele): Bio 60%, Mele: Bio e KM 0 100%, Ortaggi e legumi: Bio 60%, Uova: Bio e KM 0 100%, Carne bovina: Bio 50%, Carne suina: Bio 10%, Carne avicola: Bio 20%, Prodotti ittici surgelati: FAO 37 e FAO 27, Salumi: Bio 30%, Formaggi: Bio o DOP/IGP 30%, Latte UHT: Bio 100%, Yogurt: Bio 100%, Olio EVO: Bio 52%, Pelati, polpa e passata pomodoro: Bio 46%, Pane: Bio e km 0 100%, Pasta o base per pizza: Bio e km 0 100%.

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati o contenere alimenti surgelati

Menù invernale Asilo nido, Scuole dell'infanzia e primaria Comune di Montignoso

SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMA	Risotto alle verdure (all. 3, 7, 9) Arrosto di maiale Purè di patate (all. 7) Frutta fresca	Ravioli di magro al ragù (all. 1, 3, 7, 9) Mozzarella (all. 7) Piselli* all'olio Frutta fresca	Pasta al pomodoro (all. 1,3, 7,9) Frittata con formaggio (all. 3, 7) Fagiolini* lessi Frutta fresca	Pastina in brodo (all.1,3,7,9) Pollo arrosto Verdure al vapore (carote, patate e broccoli) Frutta fresca	Minestra di fagioli (all. 1,3,7,9) Filetti di platessa* al forno (all. 1,4) Finocchi in insalata Yogurt (all. 7)/Dolce (all. 1,3,7)
SECONDA	Gnocchi al pomodoro (all. 1,3,7,9) Sformato di ricotta e spinaci*(all. 3,7) Insalata mista Frutta fresca	Pizza margherita (all. 1, 7) Prosciutto cotto Carote filangè Frutta fresca	Minestra di verdura (all. 1,3,7,9) Spezzatino di tacchino Piselli* all'olio Frutta fresca	Lasagne al forno (all. 1,3,7, 9) Caciotta (all. 7) Spinaci* all'olio Frutta fresca	Risotto alle verdure (all. 3,7,9) Merluzzo* al pomodoro (all. 4) Fagiolini* lessi Frutta fresca
TERZA	Pasta al pesto (all. 1,3,7,8) Crocchette di merluzzo* (all. 1,3,4) Verdure al vapore (carote, patate e broccoli) Frutta fresca	Pizza margherita (all. 1, 7) Stracchino (all. 7) Insalata mista Frutta Fresca	Minestra di legumi con orzo/farro (all. 1,3,7,9) Petto di pollo arrosto Spinaci* all'olio Frutta fresca	Pastina in brodo (all.1,3,7,9) Prosciutto cotto Finocchi Frutta fresca	Pasta al burro (all. 1,3,7) Torta di verdura (all. 3, 7) Carote crude Frutta fresca
QUARTA	Risotto alla parmigiana (all.3,7) Hamburger di vitellone Verdure al vapore (carote, patate e broccoli) Frutta fresca	Ravioli di ricotta e spinaci (all. 1, 3, 7) Caciottina (all. 7) Piselli* all'olio Frutta fresca	Passato di verdura con pastina (all. 1,3,7,9) Tacchino al forno Insalata mista Frutta fresca	Pasta al pomodoro (all. 1,3,7,9) Frittata (all. 3, 7) Patate arrosto Frutta fresca	Polenta all'olio o pomodoro (all. 7, 9) Platessa* alla mugnaia (all. 4) Bietola* lessata Frutta fresca

TABELLA ALLERGENI sostanze che provocano allergie o intolleranze nel rispetto del Regolamento CE 1169/2011. Tra parentesi gli allergeni presenti nei piatti

1. Cereali contenente glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	6. Soia e prodotti a base di soia, tranne l'olio e grasso di soia	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	7. latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2)
3. Uova e prodotti a base di uova	8. Frutta a guscio, cioè mandorle, noci comuni, anacardi, noci di pecan noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	13. Lupini e prodotti a base di lupini
4. Pesce e prodotti a base di pesce	9. Sedano e prodotti a base di sedano	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	10. Senape e prodotti a base di senape	

Elenco prodotti CAM: Frutta (escluso mele): Bio 60%, Mele: Bio e KM 0 100%, Ortaggi e legumi: Bio 60%, Uova: Bio e KM 0 100%, Carne bovina: Bio 50%, Carne suina: Bio 10%, Carne avicola: Bio 20%, Prodotti ittici surgelati: FAO 37 e FAO 27, Salumi: Bio 30%, Formaggi: Bio o DOP/IGP 30%, Latte UHT: Bio 100%, Yogurt: Bio 100%, Olio EVO: Bio 52%, Pelati, polpa e passata pomodoro: Bio 46%, Pane: Bio e km 0 100%, Pasta o base per pizza: Bio e km 0 100%.

I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati o contenere alimenti surgelati