

In vigore dal 14 Settembre 2020, corrispondente a Lunedì della 1° Settimana, al 4 Giugno 2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	DAL 14/09/20 – DAL 12/10/20 – DAL 9/11/20 – DAL 7/12/20 – DAL 4/01/21 – DAL 1/02/21 – DAL 1/03/21 – DAL 29/03/21 – DAL 26/04/21 – DAL 24/05/21				
<b>1° SETTIMANA</b>	- PASTA AL POMODORO RUSTICO - SFORMATO CON VERDURE - Purè di patate e carote - Pane - Frutta di stagione	- PASTINA IN BRODO DI CARNE - COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- PASTA CON OLIO E.V. D'OLIVA BIO E PARMIGIANO - POLPETTE DI ZUCCA E SCAMORZA - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- PASTA AL SAPORE D'AUTUNNO - PORTAFOGLI (prosciutto/formaggio) - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO - FISH BURGER* (con panino al sesamo e salsa al pomodoro) - Insalata - Frutta di stagione
	DAL 21/09/20 – DAL 19/10/20 – DAL 16/11/20 – DAL 14/12/20 – DAL 11/01/21 – DAL 08/02/21 – DAL 08/03/21 – DAL 05/04/21 – DAL 03/05/21 – DAL 31/05/21				
<b>2° SETTIMANA</b>	- RISOTTO AI PORRI SAPORITO - FORMAGGIO FRESCO - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- PASTA AL TONNO - BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- PASTA E FAGIOLI - POLLO GRATINATO AL FORNO - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- ANTIPASTO: PINZIMONIO - PIATTO UNICO: LASAGNE AL RAGU' DI BOVINO - Pane - Frutta di stagione	- PASTA AL POMODORO - PESCE* AL FORNO - Verdura cotta* - Pane - Frutta di stagione
	DAL 28/09/20 – DAL 26/10/20 – DAL 23/11/20 – DAL 21/12/20 – DAL 18/01/21 – DAL 15/02/21 – DAL 15/03/21 – DAL 12/04/21 – DAL 10/05/21				
<b>3° SETTIMANA</b>	- GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO - CROCCHETTE DI RICOTTA E SPINACI - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- BRODO DI CARNE CON PASTINA - HAMBURGER DI PATATE AL FORNO - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- PASTA ALLA CREMA VERDE - COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - Purè di patate - Pane - Frutta di stagione	- CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON RISO - POLPETTE SAPORITE (con suino, manzo, frutta secca oleosa) - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- PASTA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO - BASTONCINI DI PESCE* AL FORNO - Verdura fresca mista - Pane - Frutta di stagione
	DAL 05/10/20 – DAL 02/11/20 – DAL 30/11/20 – DAL 28/12/20 – DAL 25/01/21 – DAL 22/02/21 – DAL 22/03/21 – DAL 19/04/21 – DAL 17/05/21				
<b>4° SETTIMANA</b>	- VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE CON RISO - FORMAGGI MISTI - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- PASTA AL POMODORO - CROCCHETTE DI LEGUMI E VERDURE - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- PASSATO DI CECI E FARRO - POLLO AL FORNO - Verdura fresca - Pane - Frutta di stagione	- ANTIPASTO: PINZIMONIO - PIATTO UNICO: TAGLIATELLE AL RAGU' EMILIANO (suino e bovino) - Pane - Frutta di stagione	- SPAGHETTI ALLO SGOMBRO - PESCE* GRATINATO AL FORNO - Patate al forno - Pane - Frutta di stagione

## SCUOLA PRIMARIA - ANNO SCOLASTICO 2020/2021

## COMUNE DI SASSUOLO

La frutta verrà sostituita due volte al mese con la torta. Il tè è equo e solidale. Una volta a settimana verrà distribuita la banana equo-solidale.

PRODOTTI SEMPRE BIOLOGICI: pane, riso, pasta di semola, farina di grano tenero, farina di mais, orzo e farro perlato, ceci secchi, macinato di magro di bovino, latte, yogurt, burro, ricotta, stracchino, bocconcini di mozzarella, olio extra vergine di oliva, pelati e polpa di pomodoro e frutta di stagione. \* Materia prima di base congelata e/o surgelata. La tipologia di pesce utilizzata per i bastoncini potrà essere Halibut o Nasello.

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

• Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorosan-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. • Crostacei e prodotti derivati. • Uova e prodotti derivati. • Pesce e prodotti derivati. • Arachidi e prodotti derivati. • Soia e prodotti derivati. • Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. • Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. • Sedano e prodotti derivati. • Senape e prodotti derivati. • Semi di sesamo e prodotti derivati. • Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini). • Lupini e prodotti derivati. • Molluschi e prodotti derivati. Le famiglie degli utenti interessati possono, pertanto richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al servizio istruzione (telefono 0536-880883) ed attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.