

MENU PRIVO DI CARNE DI SUINO

Scuola Primaria

1° settimana: Dal 13/09 al 17/09/2021 - Dal 11/10 al 15/10/21 - Dal 28/03 al 01/04/2022 - Dal 25/04 al 29/04/2022- Dal 23/05 al 27/05/2022

L. - P.UNICO: TAGLIATELLE AL RAGU' DI BOVINO Pane e frutta fresca	INSALATA RICCA
M. - RISOTTO ALLA MILANESE Pane e frutta fresca	HAMBURGER DI PATATE - Verdura cotta
M. - PASTA AL POMODORO Pane e frutta fresca	CROCCHETTE DI CECI E ZUCCHINE- Verdura fresca
G. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA Pane e frutta fresca	PORTAFOGLI AL FORMAGGIO (no prosciutto) - Verdura fresca
V. - PASTA AL PESTO ALLE MELANZANE Pane e frutta fresca	INSALATA DI TONNO, FAGIOLI E POMODORI #

2° settimana: Dal 20/09 al 24/09/2021 - Dal 18/10 al 22/10/2021 - Dal 04/04 al 08/04/2022 - Dal 02/05 al 06/05/2022 - Dal 30/05 al 03/06/2022

L. - RISI E BISI Pane e frutta fresca	BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI - Verdura fresca
M. - PASTA AL POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca	PEPITE DI QUINOA E LEGUMI - Verdura fresca
M. - PASTA ALL'OLIO E.V.OLIVA E PARMIGIANO Pane e frutta fresca	FETTINA DI CARNE DI POLLO/TACCHINO - Patate profumate
G. - PASTA AL PESTO ALLA GENOVESE Pane e frutta fresca	CAPRESE DI MOZZARELLA E #POMODORO /Verdura fresca
V. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON FARRO Frutta fresca	FISH BURGER con panino al sesamo e salsina al pomodoro - Insalata e pomodori #

3° settimana: Dal 27/09 al 01/10/2021 - Dal 25/10 al 29/10/2021 - Dal 11/04 al 15/04/2022 - Dal 9/05 al 13/05/2022

L. - RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA/POMODORO - SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO - Verdura cotta Pane e frutta fresca	
M. - PASTA AL TONNO Pane e frutta fresca	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - Verdura fresca
M. - RISOTTO ROSA Pane e frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT AL FORNO - Verdura fresca
G. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA Pane e frutta fresca	POLPETTE DI TACCHINO ESTIVE - Verdura fresca
V. - Antipasto: PINZIMONIO - P.U.NICO: PIZZA MARGHERITA Frutta fresca	

4° settimana: Dal 04/10 al 08/10/2021 - Dal 01/11 al 05/11/2021 - Dal 18/04 al 22/04/2022 - Dal 16/05 al 20/05/2022

L. - PASTA ALLA MEDITERRANEA Pane e frutta	SFORMATO DI VERDURE - Verdura fresca
M. - PASTA ALL'OLIO E.V. D'OLIVA BIO E PARMIGIANO Pane e frutta	CROCCHETTE DI RAPE ROSSE E CECI - Verdura fresca
M. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA Pane e frutta	POLLO AL FORNO - Verdura fresca
G. - RISOTTO ALLA PARMIGIANA Pane e frutta	MEDAGLIONI DI BOVINO- Verdura fresca
V. - PASTA AL PESTO GENOVESE Pane e frutta	PESCE IN CROSTA DI MAIS - Patate al forno

Note:# pomodori in base alla stagionalità. Alternativo previsto solo formaggio.

Durante la stagione calda i brodi saranno sostituiti con pasta con sugo di legumi/verdure. MENU' ALTERNATIVO: E' VERAMENTE NECESSARIO? La scelta del menù alternativo deve essere ridotta all'interno della settimana, prediligendo invece il menù del giorno per incentivare in questo modo l'educazione alimentare a tavola, progetto fortemente promosso dal SIAN, Cirfood e dal Comune di Sassuolo. L'assaggio delle pietanze e la convivialità del pasto è momento di scoperta e sperimentazione del gusto. 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. Una volta a settimana verrà distribuita la banana equo-solidale. * Materia prima di base congelata e/o surgelata. # Pomodori in base alla stagionalità. § In queste giornate sarà distribuita una porzione ridotta di secondo. SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' 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 di pecan, 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 il menù di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.

