



Menù estivo 2022/2023

Scuola Primaria

Comune di Sassuolo
Scuola dell'Infanzia



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Piatto unico: Tagliatelle al ragù di bovino Insalata ricca Pane Frutta di stagione	Risotto alla milanese Hamburger di patate Verdura cotta * Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro bio Crocchette di ceci e zucchine Verdura fresca * Pane Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con farro Portafogli (prosciutto – formaggio) Verdura fresca Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto di melanzane Insalata di tonno, fagioli e pomodori Pane Frutta di stagione
2	Risi e bisi Bocconcini di tacchino dorati Verdura fresca Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Pepite di quinoa e legumi Verdura fresca Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e.v. d'oliva bio e parmigiano Arrosto di suino in crema di melanzane Patate profumante Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese Caprese: mozzarella e pomodori o verdura fresca Pane Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con pasta Fish burger* (con panino al sesamo) Insalata e pomodori Frutta di stagione
3	Ravioli di ricotta al burro e salvia o pomodoro bio Parmigiano reggiano Verdura cotta * Pane Frutta di stagione	Pasta al tonno Cotoletta di pollo al forno Verdura fresca Pane Frutta di stagione	Risotto Rosa Filetto di Halibut* in crosta al forno Verdura fresca Pane Frutta di stagione	Passato di verdure e legumi con pasta Polpette di tacchino estive Verdura fresca Pane Frutta di stagione	Antipasto: pinzimonio Piatto unico: Pizza Margherita. Frutta di stagione
4	Pasta alla mediterranea Sformato di verdure Verdura fresca Pane Frutta di stagione	Pasta con olio e.v. d'oliva bio e parmigiano Crocchette di rape rosse e ceci Verdura fresca Pane Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con pasta Pollo al forno Verdura fresca Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Medaglioni di bovino Verdura fresca Pane Frutta di stagione	Pasta al pesce genovese Pesce* in crosta di mais Patate al forno Pane Frutta di stagione

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. *Materia prima di base congelata e/o surgelata
In vigore dal 15 settembre 2023 corrispondente a venerdì della 1ª settimana, al 4 Novembre 2023

Dussmann