



Menù AUTUNNO-INVERNO 2024/2025

Scuola primaria

Comune di Sassuolo



Valido dal 4/11/2024 al 20/03/2025

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana 04/11 02/12 27/01 24/02	Pasta pomodoro e piselli Parmigiano Reggiano Purè di patate e carote Pane e frutta fresca	Pastina in brodo di carne Tocchetti di tacchino dorati Verdura fresca Pane e frutta fresca	Pasta con olio e.v. d'oliva bio e parmigiano Tortino bicolore (con spinaci) Verdura cotta (fagiolini)* Pane e frutta fresca	Pasta al pomodoro Portafogli (prosciutto cotto – formaggio) Verdura fresca Pane e frutta fresca	Passato di verdure e legumi con riso Hamburger di pesce* Verdura fresca Pane e frutta fresca
2° settimana 11/11 09/12 06/01 03/02 03/03	Risotto alla zucca Sformato di verdure Verdura fresca Pane e frutta fresca	Pasta con olio e.v. d'oliva bio e parmigiano Polpette di cannellini Verdura cotta (fagiolini)* Pane e frutta fresca	Pasta e fagioli Bocconcini di pollo gratinati al forno Verdura fresca Pane e frutta	ANTIPASTO: Insalata ricca PIATTO UNICO: Lasagne al ragù di bovino Pane e frutta fresca	Pasta al pomodoro Pesce* in crosta di mais Purè di patate Pane e frutta fresca
3° settimana 18/11 16/12 14/01 10/02 09/03	Pasta con olio e.v. d'oliva bio e parmigiano Polpette saporite (suino – tacchino) Piselli in umido* Pane e frutta fresca	Brodo di carne con pastina Hamburger di patate al forno Verdura fresca Pane e frutta fresca	Pasta alla crema verde (spinaci) Medaglione di bovino Verdura fresca Pane e frutta fresca	Passato di verdure e legumi con orzo Crocchette di ricotta e spinaci Verdura cotta (carote)* Pane e frutta fresca	Pasta al pomodoro Medaglione di pesce* Verdura fresca mista Pane e frutta fresca
4° settimana 25/11 23/12 20/01 17/02 16/03	Vellutata di zucca e patate con riso Formaggi misti Verdura fresca Pane e frutta fresca	Pasta al pomodoro Crocchette all'ortolana Piselli in umido* Pane e frutta fresca	Pasta con olio e.v. d'oliva bio e parmigiano Pollo al forno Verdura fresca Pane e frutta fresca	ANTIPASTO: Pinzimonio PIATTO UNICO: Tagliatelle al ragù di emiliano (suino e bovino) Pane e frutta fresca	Passato di ceci e farro Polpette di pesce* Patate al forno Pane e frutta fresca

Diete Particolari: menù alternativo (no certificato medico): si può prenotare il menù completo alternativo, per il tempo strettamente necessario, per bambini/adulti con lievi indisposizioni. **Dieta "sanitaria"** (con certificato medico e apposita modulistica): esclusivamente per bambini/adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.). **Dieta con esclusione di carni per motivi etico-religiosi** (maiale, bovino, carne in genere). Tutte le diete, certificati e moduli vanno trasmessi a dietistasassuolo01@dussmann.it.

Dussmann

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