

Menù PRIMARIA - Comune di Sassuolo

Autunno-Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

PRIMA SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 27/01/25 a 31/01/25 Da 24/02/25 a 28/02/25	Pasta ai piselli (R)* Parmigiano Reggiano Purea di patate e carote*	Pastina in brodo di carne Bocconcini di tacchino dorati Verdura fresca	Pasta all'olio e parmigiano Tortino ricotta e spinaci* Verdura cotta (fagiolini)*	Pasta al pomodoro Portafogli (p.cotto e formaggio)* Verdura fresca	Passato di verdure e legumi con riso* Hamburger di pesce* Verdura fresca
SECONDA SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 06/01/25 a 10/01/25 Da 03/02/25 a 07/02/25 Da 03/03/25 a 07/03/25	Risotto alla zucca (B)* Sformato di verdure* Verdura fresca	Pasta all'olio e parmigiano Polpette di cannellini Verdura cotta (fagiolini)*	Pasta e fagioli Bocconcini di pollo gratinati Verdura fresca	ANTIPASTO: Insalata ricca PIATTO UNICO: Lasagne al ragù di bovino	Pasta al pomodoro Pesce in crosta di mais* Purè di patate
TERZA SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 13/01/25 a 17/01/25 Da 10/02/25 a 14/02/25 Da 10/03/25 a 14/03/25	Pasta all'olio e parmigiano Polpette saporite (suino-tacchino) Piselli in umido*	Pastina in brodo di carne Hamburger di patate al forno* Verdura fresca	Pasta alla crema verde (spinaci)* Medaglione di bovino Verdura fresca	Passato di verdure e legumi con orzo* Crocchette di ricotta e spinaci* Verdura cotta (carote)*	Pasta al pomodoro Medaglione di pesce* Verdura fresca
QUARTA SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Da 20/01/25 a 24/01/25 Da 17/02/25 a 21/02/25 Da 17/03/25 a 21/03/25	Vellutata di zucca e patate con riso* Formaggi misti Verdura fresca	Pasta al pomodoro Crocchette all'ortolana* Piselli in umido*	Pasta all'olio e parmigiano Pollo al forno Verdura fresca	ANTIPASTO: Pinzimonio PIATTO UNICO: Tagliatelle al ragù emiliano (bovino e suino)	Passato di ceci e farro* Polpette di pesce* Patate al forno*

Tutti i giorni sono previsti: Parmigiano Reggiano sui primi piatti, pane fresco e frutta fresca.
I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.