



MENU' PRIMAVERA / ESTATE 2019 in vigore dal 15 Aprile '19 – 1° settimana –

Il menù e il relativo elenco ingredienti e allergeni, il menù bianco e alternativo e i menù etico-religiosi disponibili, sono consultabili sul sito istituzionale dell'Unione Terre di Castelli

(www.terredicastelli.mo.it/servizi_alla_persona/scuola/mensa)

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA INF.	ASPORTO INF.
1 ° SETTIMANA 15/04 – 19/04/19 20/05 – 24/05/19 24/06 – 28/06/19 29/07 – 02/08/19 02/09 – 06/09/19 07/10 – 11/10/19	L M M G V	Pasta integrale all'ortolana Pasta all'olio extravergine d'oliva Pasta al ragù Pasta al pesto Risotto alle verdure	Formaggio fresco Hamburger di bovino al forno Sformato di verdure Pollo al forno Cotoletta di pesce al forno	Verdura fresca Verdura fresca Verdura cotta Verdura fresca Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Yogurt alla Frutta Frutta fresca Plum cake Succo e cracker Frutta fresca	Biscotti Frutta fresca Plum cake Cracker Frutta fresca
2 ° SETTIMANA 22/04 – 26/04/19 27/05 – 31/05/19 01/07 – 05/07/19 05/08 – 09/08/19 09/09 – 13/09/19	L M M G V	Pasta integrale al tonno Pasta all'olio extravergine d'oliva Riso con asparagi o zucchine Pasta al pomodoro Pasta alla ligure	Formaggio fresco Bocconcini pollo agli aromi Pesce gratinato al forno Portafogli di prosciutto al forno Polpette di ceci e melanzane	Verdura fresca Verdura cotta Verdura cotta(patate) Verdura fresca Verdura fresca	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Latte e biscotti Frutta fresca Focaccia all'olio Yogurt alla Frutta Frutta fresca	Biscotti Frutta fresca Cracker Mousse di Frutta Frutta fresca
3 ° SETTIMANA 29/04 – 03/05/19 03/06 – 07/06/19 08/07 – 12/07/19 12/08 – 16/08/19 16/09 – 20/09/19	L M M G V	Pasta al pomodoro aromatico Pasta all'olio extravergine d'oliva Pasta al pesto delicato Pasta integrale pomodoro e ricotta Orzo / Riso giallo estivo	Tonno Polpette o hamburger di bovino Pesce gratinato al forno Pollo al forno Morbidone di patate e formaggio	Verdura fresca Piselli al sugo Verdura cotta(patate) Verdura fresca Verdura fresca	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Yogurt alla frutta Frutta fresca Torta da forno Frutta fresca Focaccia all'olio	Cracker Frutta fresca Tortino Frutta fresca Cracker
4 ° SETTIMANA 06/05 – 10/05/19 10/06 – 14/06/19 15/07 – 19/07/19 19/08 – 23/08/19 23/09 – 27/09/19	L M M G V	Pasta al pomodoro e zucchine Risotto alla parmigiana Pasta integrale pomodoro Piatto unico: Lasagne al forno Pasta al pesto di olive e patate	Prosciutto cotto (e mortadella P) Scaloppina di tacchino al limone Burger di ceci patate e formaggio ----- Pesce gratinato al forno	Verdura fresca Verdura cotta(patate) Verdura fresca Pinzimonio Verdura cotta	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Yogurt alla Frutta Pane e marmellata Frutta fresca Succo e cracker Frutta fresca	Frutta fresca Plum cake/Tortino Frutta fresca Cracker Frutta fresca
5 ° SETTIMANA 13/05 – 17/05/19 17/06 – 21/06/19 22/07 – 26/07/19 26/08 – 30/08/19 30/09 – 04/10/19	L M M G V	Riso verde aromatico Pasta alla siciliana Pasta all'olio extravergine d'oliva Pasta al pomodoro Pasta integrale al ragù	Formaggio fresco Pesce gratinato al forno Lombino di maiale freddo Cotoletta di pollo o tacchino al forno Polpette di ceci e zucchine	Verdura fresca Verdura fresca Purè di patate Verdura fresca Verdura cotta	Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca Pane e Frutta fresca	Frutta fresca Focaccia all'olio Latte e biscotti Pane e marmellata Frutta fresca	Frutta fresca Cracker Biscotti Cracker Frutta fresca

NOTE: Venerdì 4° settimana TORTA DA FORNO in sostituzione della Frutta fresca • **P = primarie** Lunedì 4° settimana prosciutto cotto e mortadella per la scuola primaria

SI INFORMANO I GENTILI UTENTI CHE GLI ALIMENTI PRESENTI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNA O PIU' SOSTANZE CHE PRODUCONO ALLERGIE O INTOLLERANZE COME INGREDIENTI 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. **Si invitano i consumatori allergici, o i loro familiari, a richiedere informazioni sugli ingredienti al personale CIR Food (in possesso della documentazione completa relativa agli allergeni presenti nel menù proposto) e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.**