

Menu Scuole Comune di Cadeo - Scuola primaria "Uttini"

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ |
|--|--------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| 1 SETTIMANA Da 25/10 a 29/10 Da 22/11 a 26/11 Da 20/12 a 24/12 Da 17/01 a 21/01 Da 14/02 a 18/02 Da 14/03 a 18/03 | Pasta ai broccoli | Pasta integrale al pomodoro | Pasta alla ricotta e spinaci | Pasta all'olio extravergine |
| | Formaggio Caciotta (pf) | Straccetti di tacchino al limone | Filetto di merluzzo alla pizzaiola* | Brasato di bovino con verdure |
| | Carote a julienne | Verza cruda | Insalata verde | Lenticchie in umido |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Yogurt intero alla frutta | Budino alla vaniglia |
| 2 SETTIMANA Da 01/11 a 05/11 Da 29/11 a 03/12 Da 27/12 a 31/12 Da 24/01 a 28/01 Da 21/02 a 25/02 Da 21/03 a 25/03 | Riso alla parmigiana | Pasta integrale alla pizzaiola | Pastina in brodo | Passato di verdure miste e legumi con orzo |
| | Crocchette di legumi | Bocconcini di pollo al timo | Bollito con salsa rossa | Pizza margherita |
| | Insalata verde | Spinaci alla parmigiana * | Carote a julienne | Finocchi crudi |
| | Yogurt intero alla frutta | Budino al cioccolato | Frutta fresca di stagione | Yogurt intero alla frutta |
| 3 SETTIMANA Da 08/11 a 12/11 Da 06/12 a 10/12 Da 03/01 a 07/01 Da 31/01 a 04/02 Da 28/02 a 04/03 Da 28/03 a 01/04 | Pasta al ragù | Passato di verdure miste e legumi con pastina | Pasta e fagioli | Polenta |
| | Grana Padano (pf) | Cosce di pollo al forno | Frittata al forno | Spezzatino di vitellone |
| | Finocchi crudi | Verza cruda | Insalata verde | Piselli in umido * |
| | Yogurt intero alla frutta | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Budino al cioccolato |
| 4 SETTIMANA Da 15/11 a 19/11 Da 13/12 a 17/12 Da 10/01 a 14/01 Da 07/02 a 11/02 Da 07/03 a 11/03 Da 04/04 a 08/04 | Pasta integrale al pomodoro | Pisarei e fasò | Riso allo zafferano | Passato di verdure miste e legumi con farro |
| | Tortino di ricotta e spinaci * | Grana Padano (pf) | Hamburger di vitellone al pomodoro | Arrosto di tacchino al forno |
| | Carote a julienne | Insalata verde | Finocchi crudi | Broccoli gratinati |
| | Frutta fresca di stagione | Yogurt intero alla frutta | Budino alla vaniglia | Frutta di stagione |

Tutti i giorni è previsto pane fresco e Grana Padano sui primi piatti.

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.

