

Menu Scuole Comune di Cadeo - Scuola secondaria 1° grado "R. Amaldi "

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

	MARTEDÌ	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 integrale al pomodoro	Pasta all'olio extravergine d'oliva
	Straccetti di tacchino al limone	Brasato di bovino con verdure
	Verza cruda	Lenticchie in umido
	Frutta fresca di stagione	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	Pasta integrale alla pizzaiola	Passato di verdure miste e legumi con orzo
	Bocconcini di pollo al timo	Pizza margherita
	Spinaci alla parmigiana *	Finocchi crudi
	Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione
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	Passato di verdure miste e legumi con pastina	Polenta
	Cosce di pollo al forno	Spezzatino di vitellone
	Verza cruda	Piselli in umido *
	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	Pisarei e fasò	Passato di verdure miste e legumi con farro
	Grana Padano (pf)	Arrosto di tacchino al forno
	Insalata verde	Broccoli gratinati
	Yogurt intero alla frutta	Frutta fresca 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.

