

25 OTT. 2017

SI AUTORIZZA

**UNIONE LOMBARDA SORESINESE
COMUNE DI CASALMORANO
MENU' AUTUNNO - INVERNO ANNO SCOLASTICO 2017/2018
Scuola infanzia e primaria con cucina sul posto**

GIORNO	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pesto Frittata Insalata e carote Pane integrale e comune Frutta	Gnocchi al pomodoro e basilico Bis di formaggi Macedonia di verdure Pane integrale e comune Frutta	Pasta integrale al sugo di verdure Petto di pollo al limone Carote alla julienne Pane Frutta	Passato di verdura con riso Frittata Misto di verdure crude Pane integrale e comune Frutta
MARTEDI'	Risotto allo zafferano Scaloppine di pollo Fagiolini Pane Frutta	Pasta olio e grana Arrosto di lonza Misto di verdure crude Pane Frutta	Zuppa di legumi con orzo Pesce al forno Fagiolini Pane Frutta	Polenta con spezzatino di pollo e piselli Pane Frutta
MERCOLEDI'	Ravioli di magro olio e salvia Pesce gratinato Insalata mista Pane Frutta	Verdure crude con mais Pizza margherita Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Frittata con zucchine Verdura cruda Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro e basilico Pesce gratinato Verdure in insalata Pane Frutta
GIOVEDI'	Passata di verdura con crostini Tortino di verdure Verdura cotta Pane integrale e comune Frutta	Minestrone di zucca Tacchino arrosto Patate al forno Pane integrale e comune Frutta	Pasta olio e salvia Tortino con legumi Verdura cruda Pane integrale Frutta	Pasta integrale al pesto Lonza alle verdure Fagiolini Pane integrale e comune Frutta
VENERDI'	Pasta integrale pomodoro e basilico Cotoletta al forno Verdura Cruda Pane Frutta	Risotto al pomodoro Pesce al forno Spinaci gratinati Pane Frutta	Pasta con zucca Cosce di pollo al rosmarino Patate al forno Pane Frutta	Verdure crude con mais Pizza margherita Pane Frutta

Frutta fresca di stagione (o succo di frutta/spremuta/yogurt): per la materna ore 10,00, per elementari dopo pranzo

Pasta o riso in bianco al bisogno (dieta bianca massimo 3 giorni)

“Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo”.