

COMUNE DI PESCAROLO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA



ANNO SCOLASTICO 2023-2024

MENU' AUTUNNO INVERNO

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Pranzo

SETTIMANA 1

PU: Pizza margherita *	Passato di verdure miste e legumi con crostini *	Gnocchi di patate al pomodoro	Riso ai piselli (B) *	Pasta al pomodoro e aromi
	Bocconcini di pollo agli aromi	Cotoletta di merluzzo *	Crocchette di verdure	Filetto di merluzzo alla provenzale *
Insalata verde	Patate al forno	Spinaci all'olio *	Cavolfiore all'olio	Finocchi crudi
	Cappuccio crudo			
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
23/10/2023	29/10/2023
20/11/2023	26/11/2023
18/12/2023	24/12/2023
15/01/2024	21/01/2024
12/02/2024	18/02/2024
11/03/2024	17/03/2024

Pranzo

SETTIMANA 2

Pasta all'olio	Crema di legumi misti con orzo (B)	PU: Polenta al ragù di bovino (R)	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Riso alla zucca (B)
Erbazzone*	Scaloppina di pollo al limone		Frittata al forno	Filetto di limanda gratinato *
Fagiolini all'olio *	Spinaci all'olio *	Cappuccio crudo	Cavolfiore gratinato	Carote crude
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
30/10/2023	05/11/2023
27/11/2023	03/12/2023
25/12/2023	31/12/2023
22/01/2024	28/01/2024
19/02/2024	25/02/2024
18/03/2024	24/03/2024

Pranzo

SETTIMANA 3

Pasta al pomodoro e aromi	Riso allo zafferano	Pasta al ragù di zucchine, carote e cipolla (R)	Crema di ceci e zucca con crostini (B)	PU: Pizza margherita *
Crocchette di verdure	Arrosto di suino alle erbe	Filetto di limanda gratinato *	Bocconcini di pollo agli aromi	
Finocchi crudi	Cavolfiore all'olio	Fagiolini all'olio *	Patate al forno	Insalata verde
			Cappuccio crudo	
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
06/11/2023	12/11/2023
04/12/2023	10/12/2023
01/01/2024	07/01/2024
29/01/2024	04/02/2024
26/02/2024	03/03/2024
25/03/2024	31/03/2024

Pranzo

SETTIMANA 4

Pasta al tonno (R)	Pasta ai piselli (R) *	Riso alla parmigiana	Crema di patate con farro (B)	Gnocchi di semolino *
Frittata con spinaci *	Filetto di nasello gratinato *	Erbazzone*	Crocchette di patate e formaggio *	Scaloppina di pollo al limone
Spinaci alla parmigiana *	Carote crude	Finocchi crudi	Fagiolini all'olio *	Cavolfiore gratinato
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da	A
13/11/2023	19/11/2023
11/12/2023	17/12/2023
08/01/2024	14/01/2024
05/02/2024	11/02/2024
04/03/2024	10/03/2024
01/04/2024	07/04/2024

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - settembre: mele, pere, uva, banane, ananas; ottobre: mele, uva, clementine, pere, ananas, banana; novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, kiwi, mele, pere, banane.

Si informa che i contorni crudi potrebbero subire variazioni a seconda della disponibilità di prodotto fresco da parte del fornitore.

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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di 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.