



ANNO SCOLASTICO 18-19 - Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado

in vigore da 29/04/2019 - Approvato dal Comune di Ronco Briantino, Commissione Mensa, Gemeaz Elilor

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Risotto alla parmigiana Lenticchie al pomodoro Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane	Pasta alle zucchini Pollo arrosto (scaloppine scuola infanzia) Insalata verde Frutta di stagione Pane	Fusilli pomodoro e basilico Arrosto freddo di tacchino al limone Pomodori Frutta di stagione Pane	Lasagne al pesto Insalata mista Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al ragù di verdure Bastoncini di pesce Carote Julienne Frutta di stagione Pane
2a Settimana	Pizza Margherita Bocconcino di mozzarella insalata mista Gelato Pane	Pasta al pomodoro Fettina di farinata di ceci Tris di verdure Frutta di stagione Pane	Crema di verdura con orzo Hamburger di tacchino Spinaci all'olio Frutta fresca Pane	Risotto con zucchini Scaloppina di pollo Pomodori Frutta di stagione Pane Integrale	Pasta pomodoro e melanzane Filetto di platessa dorato Fagiolini all'olio Frutta di stagione Pane
3a Settimana	Pasta all'olio Piselli stufati con carotine Frutta di stagione Pane	Pasta integrale alle verdure Fornaggio* Pomodori Frutta di stagione Pane	Lasagne al ragù di manzo Insalata mista Frutta di stagione Pane	Risotto al pomodoro Scaloppina di pollo Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane	Pasta al pesto Bastoncini di pesce Spinaci gratinati Frutta di stagione Pane
4a Settimana	Risotto allo zafferano Frittata Zucchine trifolate Frutta di stagione Pane	Pizza Margherita Bocconcino di mozzarella insalata mista Gelato Pane	Passato di verdura e crostini Dadolata di pollo impanato Carote julienne Frutta fresca Pane	Gnocchi al pomodoro Arrosto di lonza Pomodori Frutta di stagione Pane	Pasta al ragù vegetale Filetto di sgombrò Fagiolini all'olio Frutta fresca Pane integrale

N.B. A metà mattina verrà servita la frutta che occasionalmente potrà essere sostituita da yogurt, torta, purea di frutta...etc * Nelle giornate in cui viene servito il piatto unico, la porzione è definita dal bilancio proteico in modo da garantire il corretto equilibrio nutrizionale del pasto. Con la dicitura "artigianale" indichiamo che il prodotto viene preparato direttamente dal cuoco nel centro cottura. Per le preparazioni di cucina, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. Per i condimenti a crudo, sarà utilizzato olio extra vergine di oliva. **PRODOTTI BIOLOGICI PRESENTI IN MENU:** uova, verdura, pomodori pelati, riso, pasta, pane, legumi, cereali, yogurt (assortimenti sterilizzati). *Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sesamo, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1189/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società*.

Note: