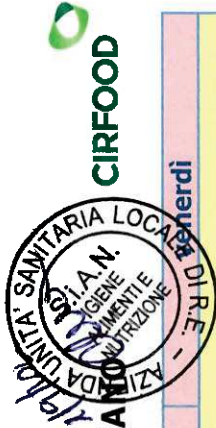


Cucina: Self "SOLE E LUNA" MENU' SCUOLE INFANZIA (Rocca-Rodari-Gelsi) COMUNE DI SCANDIA

Menù Autunno-Inverno data inizio 01-09-2021 (1° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 14-03-2022 (1° settimana)



CIRFOOD

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Gnocchetti sardi al pomodoro Crocchette di verdura e legumi Insalata Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> Biscotti e Latte</p> <p>Variante stagionale: Gnocchetti sardi alla puzzaola <i>Merenda:</i> Yogurt alla frutta</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Passato di verdura e legumi con riso Polpette di pollo al pomodoro Verdura cruda Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> Pane e ciaccolatina</p> <p>Variante stagionale: Bocconcini di tacchino agli aromi Pomodori (in stagione) /carote in insalata <i>Merenda:</i> Gelato</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Sedanini al ragù Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Misticanza di verdura - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Mezze penne al ragù Insalata mista con scaglie di Parmigiano DOP (1/2 razione)</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Crema di fagioli con ditalini Bocconcini di tacchino alla salvia Cavolo cappuccio Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Torta e camomilla</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di piselli* con ditalini Polpette di pollo con sugo al pomodoro Zucchine crude a julienne</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Risotto alla zucca Filetto di pesce* gratinato Macedonia di verdura Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Risotto alle zucchine Carote crude</p>
Seconda settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Mezze penne in salsa rosa Erbazzone* Insalata mista Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> Yogurt alla frutta</p> <p>Variante stagionale: Sedanini al ragù di pesce* Insalata mista con pomodori (in stagione) /carote</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Stelline in brodo vegetale Polpette di Vitellone al pomodoro con piselli* (comprensivo di contorno) Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> Cracker e succo</p> <p>Variante stagionale: Bistecca di Vitellone alla svizzera Fagiolini* all'olio</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Raviolini di ricotta e spinaci* in salsa emiliana Formaggio Asiago DOP (1/2 razione) Contorno crudo misto Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Antipasto di verdura cruda Raviolini* piatto unico - no formaggio - Dolce</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Minestra di verdura e legumi con riso Cotoletta di pollo al forno Insalata Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> Latte cacao e biscotti</p> <p>Variante stagionale: Pomodori (in stagione) /carote in insalata</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Gnocchetti sardi alla ricotta Crocchette di pesce* al forno Carote e Patate Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Pennette pomodoro e basilico Contorno crudo</p>
Terza settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Risotto ai porri Frittata con verdure Finocchi e Insalata Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> Latte e biscotti</p> <p>Variante stagionale: Risotto con asparagi Crocchette di patate Pomodori (in stagione) /carote e insalata</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Crema di zucca con orzo Scaloppina di tacchino agli agrumi Purea di patate Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Torta e Karakadé</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di carote con orzo Straccetti di tacchino alla paprika Insalata</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Insalata mista Pizza Margherita Barretta di cioccolato bio equosolidale Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Dolce: Gelato</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Passato di verdura e legumi con pasta Bistecca di Vitellone alla svizzera Spinaci* alla parmigiana Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Pane e marmellata</i></p> <p>Variante stagionale: Crema di ceci con pasta Da maggio: Prosciutto e melone Zucchine crude e carote a julienne</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Mezze penne olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Filetto di pesce* gratinato Cavolo cappuccio e carote Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Gnocchetti sardi al pesto di basilico Insalata mista</p>
Quarta settimana				
<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Spaghetti all'amatriciana Sformato mozzarella e verdure Finocchi e insalata - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Camomilla e biscotti</i></p> <p>Variante stagionale: Mezze penne olio extrav. e Parmigiano DOP Carote e insalata</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Stelline in brodo vegetale Straccetti di pollo alle verdure Patate lesse - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Cracker e succo</i></p> <p>Variante stagionale: Pollo arrosto - Patate e Fagiolini* <i>Merenda pomeriggio:</i> Taralli e Succo</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Crema di legumi misti con riso Caciottina fresca -Carote a julienne Galette <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con riso Insalata cipressi PF (comprensivo di contorno)</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Antipasto di verdura cruda Lasagne *** Piatto Unico *** Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> Yogurt</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Merenda mattino: <i>Fruita di stagione</i> Sedanini all'isolana Cotoletta di pesce* al forno Finocchi e insalata - Pan de Re <i>Merenda pomeriggio:</i> <i>Fruita di stagione</i></p> <p>Variante stagionale: Sedanini al pesto di ceci Pomodori (in stagione) / insalata</p>

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce , uno o piu' allergeni (cereali contenenti glutine e der ., crostacei, uova e der , pesce , arachidi ,soia, latte e der . incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfuri, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica. in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza - Area Emilia Ovest

Chiara Mabet

A.S. 2021-2022