

Menu Scuole Comune di Ne

Anno Scolastico 2022-2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Passato di verdura* con farro	Pasta al pesto	Pasta all'olio extravergine
	Pollo al forno	Crocchette di pesce*	Arrosto di tacchino	Scaloppina agli aromi	Polpettone di fagiolini e patate*
	Carote	Fagiolini all'olio*	Pisellini al verde*	Patate al forno*	Insalata
	Budino	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2 SETTIMANA	Ravioli di magro al ragù	Pasta aurora (pom. e ricotta)	Pasta tricolore all'olio	Pizza	Riso all'olio
	Stracchino	Cotoletta di pollo	Bastoncini di pesce*	Prosciutto cotto	Frittata di verdure*
	Fagiolini al vapore*	Carote	Insalata	Bietole a vapore*	Carote al verde*
	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca
3 SETTIMANA	Pasta aurora (pom. E ricotta)	Passato di verdura*	Risotto alla parmigiana	Pasta al pesto	Pasta al ragù di verdure*
	Pollo al forno	Polpette di manzo in umido	Prosciutto cotto	Bastoncini di pesce*	Polpettone di patate e fagiolini*
	Insalata	Purè di patate*	Spinaci / Bietole *	Carote al vapore*	Pomodori (est)/Fagiolini*
	Tavoletta di cioccolato	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4 SETTIMANA	Pizza*	Pasta olio e parmigiano	Riso al pomodoro	Pasta pomodoro e basilico	Gnocchi alla romana*
	Prosciutto cotto	Bastoncini di pesce*	Frittata	Lonza al forno	Formaggio
	Insalata	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Patate al forno*	Piselli* al verde*
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Yogurt	Frutta fresca

I piatti identificati con (*) potrebbero essere preparati con materie prime 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.

