

# Ristorazione Scolastica MARZANO

## Menù AUTUNNO-INVERNO a.s. 2018/2019

1° Settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al Pesto	Pizza Margherita	Risotto allo Zafferano	Pasta Integrale Pomodoro e Basilico	Crema di Verdure* e Legumi
Frittata al Prosciutto	½ porz. Crocch. Verdure*	Petto Pollo alla Pizzaiola	Fil. Merluzzo* Impanato	Bruscitt di Manzo Con Polenta
Erbette* all'Olio	Insalata e Carote	Verdure* Miste al Vapore	Fagiolini* e Patate Lessati	
Pane – Yogurt	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Mousse di Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta al Ragù di Verdure*	Pasta Olio e Grana	Pasta Integrale Pomodoro e Melanzane	Vellutata di Verdure* e Legumi	Pasta in Salsa Aurora
Bocconcini di Mozzarella	Polpette di Piselli*, Patate e Carote*	Hamburger* di Manzo	Cotoletta di Pollo	Fil. Platessa* Gratinato
Fagiolini* all'Olio	Insalata Mista	Carote* Prezzemolate	Patate al Forno	Insalata e Carote
Pane – Budino	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Mousse di Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta Pomodoro e Basilico	Risotto alla Parmigiana	Passato di Verdure* e Legumi	Pasta Integrale al Pesto	Pizza Margherita
Scaloppine di Pollo	Frittata al Prosciutto	Spezzatino di Manzo con Patate	Totani* Pastellati	½ porz. Prosc. Cotto
Puré di Patate	Insalata e Carote		Erbette* all'Olio	Verdure* Miste al Vapore
Pane – Yogurt	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Mousse di Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta Bianca al Tonno	Risotto alla Zucca	Pasta e Fagioli	Lasagne al Ragù Bolognese	Pasta Integrale al Pesto di Zucchine*
Frittata con Ricotta	Hamburger* Manzo	Scaloppina di Pollo	½ porz. Mozzarella	Polpette di Fil. Merluzzo*
Insalata Mista	Verdure* Miste Stufate	Patate al Forno	Spinaci* all'Olio	Insalata e Carote
Pane – Budino	Pane – Frutta di stagione	Pane – Frutta di stagione	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Mousse di Frutta

*Prodotti provenienti da Agricoltura Biologica:* PASTA, RISO, POLPA/PASSATA di POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

*Prodotti DOP e IGP:* GRANA PADANO DOP, ASIAGO DOP, TALEGGIO DOP, PROSCIUTTO CRUDO DOP, MELA IGP

N.B.: LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE CONTRASSEGNAE CON \* POTREBBERO ESSERE PREPARATE CON MATERIA PRIMA CONGELATA e/o SURGELATA ALL'ORIGINE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI E/O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI E/O FAMILIARI, TUTOR, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI, COME INGREDIENTE O IN TRACCE, DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

**ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE**

*(ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11)*

1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.**