

MENÙ ANNO SCOLASTICO 2022-23
- SCUOLA DELL'INFANZIA -

(menù in vigore da lunedì 17 Ottobre 2022 in 1° settimana, fino al 14 Aprile 2023)

DIETA PRIVA DI CARNE E DERIVATI

SCUOLA

B:

1° SETTIMANA dal 17/10 al 21/10 - dal 14/11 al 18/11 - dal 12/12 al 16/12 - dal 09/01 al 13/01 - dal 06/02 al 10/02 - dal 06/03 al 10/03 - dal 03/04 al 07/04

L. - GRAMIGNA AL SUGO DI POMODORO E PISELLI

Pane e frutta fresca

GRANA PADANO DOP - INSALATA VERDE

Merenda: Frutta fresca

M. - RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Pane e frutta fresca

POLPETTE DI CECI E CAROTE - FAGIOLINI AL VAPORE

Merenda: Cracker bio

Me. - MEZZE PENNE AL POMODORO E BASILICO

Pane e frutta fresca

FIL. DI PESCE GRATINATO AL FORNO- PURÈ

Merenda: Banana

G. - PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA

Pane e frutta fresca

FORM. FRESCO O STAGIONATO - CAROTE JULIENNE

Merenda: Biscotti frollini bio mono

V. - GNOCCHETTI SARDI AGLI SPINACI

Pane e frutta fresca

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - INSALATA MISTA

Merenda: Frutta fresca

2° SETTIMANA dal 24/10 al 28/10 - dal 21/11 al 25/11 - dal 19/12 al 23/12 - dal 16/01 al 20/01 - dal 13/02 al 17/02 - dal 13/03 al 17/03 - dal 10/04 al 14/04

L. - RISOTTO ARANCIONE

Pane e frutta fresca

FORM. FRESCO O STAGIONATO - FAGIOLINI AL VAPORE

Merenda: Cracker Bio

M. - CREMA DI LENTICCHIE CON PASTA

Pane e frutta fresca

BACETTI DI RICOTTA E SPINACI- CAROTE JULIENNE

Merenda: Frutta fresca

Me. - NOCCIOLINE AL POMODORO E RICOTTA

Pane e frutta fresca

HAPPY BURGER - INSALATA VERDE

Merenda: Barretta di cioccolato fondente

G. - FUSILLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Pane e frutta fresca

FILETTO DI PESCE GRATINATO AL FORNO - PISELLI AL SUGO

Merenda: Mousse di frutta

V. - PENNETTE AL POMODORO

Pane e frutta fresca

COTOLETTA DI PESCE AL FORNO - PATATE AL VAPORE

Merenda: Banana

3° SETTIMANA dal 31/10 al 01/11 - dal 28/11 al 02/12 - dal 26/12 al 30/12 - dal 23/01 al 27/01 - dal 20/02 al 24/02 - dal 20/03 al 24/03

L. - PIATTO UNICO: TAGLIATELLE AL SUGO DI POMODORO E PISELLI ABB - CAROTE E PISELLI PROFUMATI

Pane e frutta fresca

Merenda: Frutta fresca

M. - SEDANINI ALLA SALVIA

Pane e frutta fresca

FIL. DI PESCE GRATINATO AL FORNO - FAGIOLINI AL VAPORE

Merenda: Cracker bio

Me. - MEZZE PENNE ALLA MEDITERRANEA

Pane e frutta fresca

CROCCHETTE DI PATATE E FORMAGGIO - CAROTE JULIENNE

Merenda: Biscotti frollini bio

G. - PASSATO DI LEGUMI E ORZO

Pane escluso e "Torta Complemese"

PIZZA MARGHERITA - NO CONTORNO

Merenda: Frutta fresca

V. - RISOTTO ALLA MILANESE

Pane e frutta fresca

POLPETTE DI PESCE AL FORNO - INSALATA VERDE

Merenda: Banana

4° SETTIMANA al 07/11 al 11/11 - dal 05/12 al 09/12 - dal 02/01 al 06/01 - dal 30/01 al 03/02 - dal 27/02 al 03/03 - dal 27/03 al 31/03

L. - SEDANINI AL TONNO

Pane e frutta fresca

FRITTATA AI 3 SAPORI - INSALATA MISTA

Merenda: Cracker Bio

M. - CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTA

Pane e frutta fresca

PORTAFOGLIO AL FORMAGGIO - FINOCCHI FRESCHI

Merenda: Frutta fresca

Me. - NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Pane e frutta fresca

CROCCHETTINE DI VERDURE E LEGUMI - FAGIOLINI ALL'OLIO

Merenda: Biscotti Frollini Bio

G. - PIATTO UNICO: LASAGNE SPECIALI AL FORNO - CAROTE JULIENNE

Pane e frutta fresca

Merenda: Banana

V. - RISOTTO ALL'ORTOLANA

Pane e frutta fresca

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE LESSATE

Merenda: Stregchette all'olio d'oliva

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

TUTTE LE PREPARAZIONI(LASAGNE, HAMBURGER, DORATURE, PANATURE, POLPETTE, SVIZZERE, COTOLETTE, TORTE ...) SONO DI PRODUZIONE INTERNA

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, allegato II e s.m.i.) - Cereali contenenti glutine(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, lattosio. Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, nodi di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci di macadamia), Sedano, senape, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati dal personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.