MENÙ INVERNALE A.S. 2021-22

In vigore dal 10/01/2022 con la 4° settimana

Scuole di Bonate Sopra – CC Nano

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	F 4	P 3	U 1	C 12	L 2
1° SETTIMANA	Pasta al pesto Formaggio Erbette Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Pesce gratinato Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata con zucchine Insalata mista con carote julienne Pane integrale Frutta	Lasagne di carne al ragù di manzo Fagiolini Pane Frutta	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote prezzemolate Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	P 8	L 2	F 10	C 6	U 7
2° SETTIMANA	Risotto alle verdure Tonno in olio d'oliva Insalata mista con carote julienne Pane Frutta	Polenta con raguttino di lenticchie e pomodoro Zucchine gratinate Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porzione mozzarella Carote julienne Pane Frutta	Riso all'inglese Bocconcini di sovracoscia di tacchino Erbette Pane Frutta	Pasta al sugo di verdure (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittata con Parmigiano Reggiano DOP Cavolfiori Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	F 4	U 4	L 6	P 7	C 6
3° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro Formaggio Fagiolini Pane Frutta	Risotto alla parmigiana Frittatina con patate Erbette Pane Frutta	Pasta all'olio extravergine d'oliva Tortino di ceci Insalata mista con carote julienne Pane integrale Frutta	Gnocchi al pesto Pesce gratinato Finocchi a julienne Pane Frutta	Passato di verdura con crostini Arrosto di lonza Patate al forno Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	U 4	L 3	C 9	F 10	P 2
4° SETTIMANA	Riso alla salvia Rollè di frittata/Frittata Carote e piselli Pane Frutta	Lasagne al pesto Fagioli cannellini in umido Fagiolini Pane Frutta	Polenta Manzo alla pizzaiola Zucchine gratinate Pane Frutta	Pizza Margherita ½ porzione mozzarella Insalata mista con carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce Broccoli Pane Frutta

SIR Ristorazione

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, scamorza, primosale.
Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.
Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).
Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.