



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta all'olio extravergine d'oliva e Grana Padano DOP Tonno in olio d'oliva Contorno crudo Frutta - Pane	Riso con piselli* Bocconcini di tacchino agli aromi Contorno cotto* Frutta - Pane	Pasta al pesto Uova strapazzate / frittata Contorno crudo Frutta - Pane	Pizza Margherita ½ porzione di formaggio Contorno crudo Frutta - Pane integrale	Gnocchetti sardi al pomodoro Arrosto di lonza Contorno cotto* Frutta - Pane
2° SETTIMANA	Pasta/ Pasta integrale al pomodoro Rollè di frittata al formaggio Contorno crudo Frutta - Pane	Riso all'inglese Petto di pollo dorato Contorno cotto* Frutta - Pane	Pasta al ragù di verdure* Mozzarella Contorno crudo Frutta - Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo* dorato Contorno cotto* Yogurt alla frutta (frutta per infanzia) Pane integrale	Passato di verdure* e legumi Arrosto di lonza al latte Contorno crudo Frutta - Pane
3° SETTIMANA	Pasta al pesto Merluzzo* al forno Contorno cotto* Frutta - Pane	Pizza Margherita ½ porzione di formaggio Contorno crudo Frutta - Pane	Pasta al pomodoro e cannellini Tacchino dorato Contorno crudo Frutta - Pane	Risotto con zucchini* e Grana Padano DOP Scaloppina di lonza Contorno cotto* Frutta - Pane integrale	Pasta agli aromi Uova strapazzate / frittata Contorno crudo Frutta - Pane
4° SETTIMANA	Pasta al tonno in olio d'oliva Mozzarella Contorno crudo Frutta - Pane	Vellutata di verdure* Pollo arrosto Patate* al forno Yogurt alla frutta (frutta per infanzia) Pane	Gnocchi* al pomodoro Rollè di frittata al formaggio Contorno crudo Frutta - Pane	Pasta all'olio extravergine d'oliva Arrosto di lonza Carote e piselli* Frutta - Pane integrale	Risotto allo zafferano Platessa* al forno Contorno cotto* Frutta - Pane

SIR Ristorazione

Alternative contorno crudo: insalata, insalata mista, pomodori, carote a julienne, finocchi a julienne, crauto bianco.

Frutta di stagione: mele, pere, kiwi, banane, albicocche, susine, pesche.

INGREDIENTI BIOLOGICI:

Cereali, pasta fresca e farine: pasta, pasta integrale, riso, orzo, farro, gnocchi, farina bianca, farina gialla ad ogni utilizzo

Condimenti: olio extravergine d'oliva, aceto ad ogni utilizzo

Conservas: pesto, pelati, polpa di pomodoro ad ogni utilizzo

Formaggi: mozzarella, mozzarella cubettata, ricotta

Frutta: albicocche, anguria, arance, banane equosolidali, clementine, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele Golden, mele rosse, pere, pesche, pesche nettarine, prugne, uva bianca, uva nera

Verdura fresca: aglio, basilico, carote, cipolle, finocchi, insalata, melanzane, patate, pomodori, prezzemolo, rosmarino, salvia, zucca, zucchine

Verdura gelo: erbe cubetto, piselli, broccoli, carote, cavolfiori, patate, zucchine

Carni: petto di pollo, sovracoscia di pollo

SAN GENESIO MENU' ESTIVO 2021 REV.2 DEL 27/05/2021

Alternative contorno cotto: erbe*, broccoli*, carote*, finocchi*, cavolfiori*, fagiolini*, melanzane*, zucchine*.

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Legumi: fagioli, fagiolini, ceci, lenticchie

Uova: pastorizzate a guscio, misto d'uovo pastorizzato

Prodotti vari: succhi di frutta, yogurt, latte p.s. UHT a lunga conservazione

INGREDIENTI DOP: Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Montasio, Asiago, Provolone Valpadana

INGREDIENTI DA PESCA SOSTENIBILE: merluzzo, platessa

INGREDIENTI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE: pane a KM ZERO e a ridotto contenuto di sale (1,7% farina).

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

*Il piatto può contenere una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

Alla scuola dell'infanzia, la frutta verrà servita a metà mattina.