

Menù invernale 2022-2023

Comune di Cazzago



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Risotto con piselli*		Risotto alla zucca		Fusilli al pomodoro
	Frittata al formaggio		Primo sale		Hamburger di merluzzo*
	Fagiolini olio e prezzemolo		Carote julienne		Patate arrosto
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
2° Settimana					
	Farfalle al pomodoro e basilico		Pizza margherita		Ravioli di magro al burro e salvia (porzione ridotta)
	Lonza la latte		Prosciutto cotto		Mozzarella
	Pure' di patate		Insalata verde		Insalata verde e carote
3° Settimana	Gnocchetti sardi al pesto		Pasta al pomodoro		Lasagne alla bolognese
	Petto di pollo olio e aromi		Manzo all'olio		///
	Carote crude		Tris di verdure cotte al vapore		Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione
4° Settimana					
	Pizza margherita		Polenta		Farfalle alla bolognese
	Prosciutto cotto		Brasato di bovino		Fil.di platessa gratinata*
	Carote julienne		Spinaci al vapore		Piselli stufati*
5° Settimana					
	Mezze penne alla sorrentina		Fusilli al la bolognese P.U.		Gnocchetti sardi alla livornese(pomodoro olive e capperi)
	Asiago		///		Polpette di manzo agli aromi
	Carote in brasiera		Carote julienne		Broccoli verdi al vapore
6° Settimana					
	Fusilli al ragù di verdure		Polenta		Passato di verdura con risoni
	Mozzarella		Polpette di bovino in umido		Fil.di merluzzo gratinato*
	Fagiolini al vapore		Insalata verde		Pure'di patate

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine, banane in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina). Si utilizza olio extravergine di oliva.

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.