



MENU INVERNALE

ANNO SCOLASTICO 2018/2019-SCUOLA SECONDARIA DI CALVISANO

In vigore dal 22 ottobre 2018 (lunedì 4^a settimana) - PASTO VEICOLATO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca		Lasagne alla bolognese * * * Carote e piselli all'olio Pane Frutta fresca		
2a Settimana	Pasta all'olio e grana Fusi di pollo al forno Carote crude Pane Frutta fresca		Risotto alla zucca Provola dolce Insalata verde Pane Frutta fresca		
3a Settimana	Risotto allo zafferano Frittata con verdure Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca		Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Insalata mista Pane Frutta fresca		
4a Settimana	Pasta al pomodoro/tonno Primosale Cavolfiori al vapore Pane Frutta fresca		Polenta Spezzatino di tacchino Piselli stufati/Insalata Pane Frutta fresca		

Note: il contorno specificato in menù potrà subire variazioni.

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

NON VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREFRITTI E PREIMPANATI ALL'ORIGINE.

Si utilizza solamente sale iodato.

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, kiwi, susine, mapo, miakawa, arance e clementine.

Prodotti biologici: fagiolini gelo, yogurt alla frutta, pera/mela (1 volta al mese).

Prodotti DOP: asiago e grana padano.

Prodotti km 0 : gnocchi di patate e pane.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo.

In caso di necessità si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società.