MENU' INVERNALE 2018

COMUNE DI FOLLO

INFANZIA / PRIMARIA

Valido dal 05/11/2018

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Passato di verdura * con Pasta (all.	Ravioli al Pomodoro (all.1,3,7,9,)	Pasta al Burro (all. 1,7)	Gnocchetti Sardi al pesto(all.1 ,7, 8)	Pizza (all. 1, 7, 9)
	1,7,9)	Stracchino (all.7)	Bocconcini di Pollo alla Salvia	Bastoncini di pesce (all.1,4,3)	Prosciutto Cotto
	Torta di riso (all.7, 3)	Insalata mista	Spinaci Saltati*	Fagiolini * al vapore	Carote Filangè
Prima	Finocchi Crudi	Frutta / Pane integrale (all.1)	Frutta/Pane (all.1)	Banana BIO ES / Pane (all .1)	Frutta – Pane (all . 1)
	Yogurt (all.7)/Pane (all 1)				
	Lasagne al Pomodoro(all.1,3, 7, 9)	Minestrone * alla genovese con riso (Pasta al ragù vegetale (all.1,7,9)	Pasta alla Portofino (all. 1,9,,8,7)	Crema di Zucca con riso (all. 7,9)
	Parmigiano Reggiano (all.7)	all. 7,9)	Platessa Impanata al forno (all.	Torta di verdura (all.3,7,1)	Scaloppina di tacchino al limone
	Insalata verde con mais	Cotoletta di tacchino al forno	1,3,4)	Finocchi crudi	Purè di patate (all 7)
Seconda	Frutta - Pane Integrale (all . 1)	Patate lessate prezzemolate	Insalata mista	Frutta – Pane (all.1)	Frutta – Pane (all.1)
		Frutta - Pane (all.1)	Frutta - Pane (all.1)		
	Pizza (all. 1, 7, 9)	Pasta all'olio(all. 1 ,7)	Pasta al pesto (all. 1, 7,8)	Pasta al Pomodoro (all. 1, 7, 9)	Crema di legumi con Orzo (all.1 , 7, 9)
	Prosciutto Cotto	Brasato	Sformato di ricotta e spinaci *(all.	Bastoncini di Pesce	Frittata al prosciutto e formaggio (all.3,7)
	Carote e finocchi crudi	Carote trifolate	7,3)	Insalata mista	Insalata
Terza	Frutta – Pane Integrale (all . 1)	Tavolette di cioccolato BIO ES	Insalata mista	Frutta - Pane (all.1)	Dolce – Pane (all.1)
		(all.7,8,6) – Pane (all.1)	Frutta – Pane (all.1)		
	Trofie al pesto (all.1,7,8)	Tortellini in Brodo (all.1,7 ,3,8)	Risotto al pomodoro (all.7,9)	Pasta all'amatriciana (all.1, 7,9)	Pasta al Pomodoro (all.1,7,9)
	Arista al forno	Pollo Arrosto /bocconcini di pollo per	Bastoncini di pesce (all.1,4,3)	Crocchette di patate (all. 1,3,7)	Tonno (all.4)
	Spinaci al formaggio* (all.7)	Materne	Fagiolini * al vapore	Carote flangè	Insalata mista con Mais
Quarta	Banana BIO ES - Pane (all.1)	Piselli e carote trifolati *	Yogurt (all.7) – Pane (all.1)	Frutta – Pane (all.1)	Frutta – Pane (all.1)
		Frutta – Pane integrale (all.1)			

TABELLA ALLERGENI, sostanze che provocano allergie o intolleranze nel rispetto del Regolamento CE 1169/2011. I piatti contrassegnati con * potrebbero essere surgelati o contenere alimenti surgelati.

Dott.ssa Vignali Serena

1. Cereali contenente glutine, cioè grano, segale, orzo, avena,	6. Soia e prodotti a base di soia, tranne l'olio e grasso di soia	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi mi sesamo	
farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati			
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio	12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	
		o 10 mg/l come SO2	
3. Uova e prodotti a base di uova	8. Frutta a guscio, cioè mandorle, noci comuni, anacardi, noci di pecan,	13. Lupini e prodotti a base di lupini	
	noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		
4. Pesce e prodotti a base di pesce	9. Sedano e prodotti a base di sedano	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	10. Senape e prodotti a base di senape		