

# Menu Scuole Comune di LESMO, CORREZZANA, CAMPARADA

Menù invernale | Anno Scolastico 2023-2024

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	DESSERT
1°SETTIMANA	LUN.	Ravioli di carne in brodo	Crescenza	Carote julienne	Frutta
	MAR.	Passato di verdura *con orzo	Frittata	Finocchi crudi	Torta
	MER.	Pasta agli aromi	Bruscitt alla pizzaiola	Fagiolini *al vapore	Frutta
	GIOV.	Pizza margherita		Insalata mista	Yogurt bio alla frutta
	VEN.	Pasta al pesto	Polpette di merluzzo*	Carote prezzemolate*	Frutta
2°SETTIMANA	LUN.	Pasta al pomodoro	Prosciutto cotto	Spinaci gratinati*	Cioccolato
	MAR.	Pasta alla crema di zucca*	Frittata	Fagiolini*al vapore	Frutta
	MER.	Passato di verdura*con riso	Polpette di manzo	Finocchi crudi	Yogurt bio alla frutta
	GIOV.	Risotto alla milanese	Cosce di pollo arrosto	Carote julienne	Frutta
	VEN.	Pasta al tonno con pomodoro	Cuoricini d'orata*	Piselli al vapore*	Frutta
3°SETTIMANA	LUN.	Risotto alla monzese*	Spalmabile	Insalata verde	Frutta
	MAR.	Pastina in brodo	Bocconcini di pollo al limone	Cavolfiori*gratinati	Frutta
	MER.	Crema di legumi con riso	Involtoni cotto e formaggio	Fagiolini*al vapore	Yogurt bio alla frutta
	GIOV.	Penne integrali alla pizzaiola	Farinata di ceci	Carote crude	Cioccolato
	VEN.	Pasta al pesto di zucchine*	Platessa impanata*	Finocchi julienne	Frutta
4°SETTIMANA	LUN.	Gnocchi al pomodoro	Mozzarella	Erbette gratinate*	Frutta
	MAR.	Risotto alle zucchine	Cotoletta di pollo alla milanese	Carote julienne	Frutta
	MER.	Crema di piselli*con crostini	Salume di tacchino	Insalata mista	Frutta
	GIOV.	Pasta burro e salvia	Bruscitt	Purè di patate	Yogurt bio alla frutta
	VEN.	Pasta alla mimosa	Merluzzo gratinato*	Fagiolini*al vapore	Frutta
5°SETTIMANA	LUN.	Pasta integrale al pesto	Primo sale	Carote prezzemolate*	Frutta
	MAR.	Pastina in brodo	Frittata	Patate lesse	Frutta
	MER.	Pasta al ragù di verdure*	Spezzatino di tacchino	Piselli*al vapore	Frutta
	GIOV.	Lasagne alla bolognese		Insalata mista	Cioccolato
	VEN.	Risotto alla parmigiana	Tonno all' olio d'oliva	Tris di verdura*	Frutta

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, YOGURT, PANE, UOVA, RISO, LEGUMI SECCHI, FARINA, PASTA, FRUTTA

\*Gli alimenti contrassegnati con asterisco sono preparati con alimenti surgelati/congelati all'origine

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: **ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)** Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.**

