

UNIONE MUNICIPALE  
**MENÙ' AUTUNNO - INVERNO A.S. 2018/2019**  
 SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
I SETTIMANA	Minestra di pasta e ceci	Pasta pomodoro e ricotta	Insalata mista con mozzarella e noci	Risotto al pomodoro	Pasta al sugo di verdure
	Quadrucci di ricotta e spinaci	Filetto di platessa gratinato	Pizza margherita	Arrostito di lonza al latte	Polpette di pesce
	Insalata e finocchi	Fagiolini e carote		Misto di verdure crude	Carote julienne
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
II SETTIMANA	Pasta integrale al pesto	Passato di verdura con crostini	Buffer di verdure	Zuppa toscana con cereali	Risotto alla zucca
	Rotolo di frittata	Polpette di ceci	Polenta con macinato di carne	Cosce di pollo al rosmarino	Cotoletta di platessa al forno
	Misto di verdure crude	Finocchi in insalata		Patate al forno / prezzemolate	Finocchi e carote crudi
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
III SETTIMANA	Passato di verdure con orzo	Pasta olio e grana	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Verdura mista con noci e scaglie di grana
	Petto di pollo al limone	Sformato di legumi, formaggio e verdure	Filetto di pesce dorato al forno	Arrostito di tacchino agli aromi	Pizza margherita
	Insalata mista	Carote julienne	Fagiolini e spinaci gratinati	Finocchi e carote crudi	Pane integrale
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
IV SETTIMANA	Crema di piselli e patate con crostini	Risotto allo zafferano	Pasta con zucca	Buffer di verdure	Pasta con pomodoro e basilico
	Frittata	Cotoletta di pollo al forno	Bis di formaggi	Lasagne al ragù di carne	Polpette/Tortino di pesce al forno
	Broccoletti e fagiolini gratinati	Carote julienne	Insalata mista		Misto di verdure crude
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca

\*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.

ATS VAL PAVANNA

26 OTT. 2018

SI AUTORIZZA MENÙ CON  
 CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI  
 DI ECCELLENZA

Utilizzare sale iodato  
 Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale  
 No cibi precotti o prefritti

UNIONE MUNICIPIA  
MENU' PRIMAVERA - ESTATE A.S. 2018/2019  
SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
I SETTIMANA	Ravioli di magro olio e salvia	Insalata mista con mozzarella e noci	Pasta con pomodoro, olive e capperi	Passato di legumi con farro	Risotto alle verdure
	Filetto di platessa agli aromi	Pizza margherita	Cotolette di pollo al forno	Arrosto di lonza al latte	Filetto di pesce dorato al forno
	Fagiolini e carote al forno		Misto di verdure crude	Patate al forno / prezzemolate	Pomodori
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
	Pasta al tonno	Crema di fagioli cannellini/piselli con crostini	Pomodori e mais	Risotto con formaggio e zucchine	Orzotto al pomodoro
II SETTIMANA	Rotolo di frittata	Polpette/Tortino di pesce	Lasagne alle verdure	Scaloppine di tacchino alla pizzaiola	Mozzarella e grana
	Carote e insalata	Insalata e pomodori		Zucchine gratinate	Misto di verdure crude
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Buffet di verdure e legumi	Pasta alla crema di melanzane	Risotto allo zafferano	Minestrina di pasta e ceci
	Cosce di pollo al rosmarino	Pizza margherita	Cotoletta di pesce al forno	Polpette di manzo	Tortino di pesce
	Carote e zucchine al forno		Carote e insalata	Pomodori e carote	Misto di verdure crude
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
III SETTIMANA			Minestrina di orzo		
	Pasta al pesto			Insalata di riso con tonno, mozzarella e verdure crude	Pasta alle zucchine e zafferano
	Straccetti di pollo gratinati	Frittata			Crocchette/Sformato di legumi
	Pomodori e carote	Insalata di patate e fagiolini		Spinaci gratinati	Insalata mista di verdure
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca
IV SETTIMANA					
	Pasta al pesto				
	Straccetti di pollo gratinati	Frittata			
	Pomodori e carote	Insalata di patate e fagiolini		Spinaci gratinati	Filetto di pesce dorato al forno
	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale	Pane comune	Pane integrale
	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca	Fruita fresca

"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 contaminazioni sito/processo."

**ATS VALPADANA**

**26 OTT. 2018**

SI AUTORIZZA MENU' CON  
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI  
DI ECCELLENZA

Utilizzare sale iodato  
Utilizzo di pane a ridotto contenuto di sale  
No cibi precotti o prefritti