





MENU' Primavera - estate A.S. 2024-2025



Menu' Infanzia, Primaria Comune di Brugnato

SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
1 	Pasta aurora (Pizza per elementari) Frittata ortolana* (prosciutto cotto per elementari) Carote julienne Yogurt	Pasta alle zucchine* Arrosto di lonza Patate al forno* Frutta fresca	Riso al burro Bocconcini di tacchino dorati Pomodori Frutta fresca	Pasta pomodoro Torta di ricotta e bietole* Insalata Mousse di frutta	Passato di verdura con pasta* Polpette/Polpettone di merluzzo* e patate Fagiolini al vapore* Frutta fresca
2 	Pasta all'olio EVO Nuggets di pesce* Zucchine trifolate* Frutta fresca	Lasagne al pomodoro Caciotta Insalata Frutta fresca	Pasta agli aromi Tonno, cannellini e pomodori Mousse di frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote cotte* Frutta fresca	Risotto allo zafferano Scaloppina di pollo al limone Spinaci saltati* Frutta fresca
3 	Pasta al ragu' Stracchino Fagiolini* al vapore Budino	Pasta al pesto Arrosto di lonza al forno Piselli* saltati Frutta fresca	Minestrone di verdure* e legumi con pasta Nasello gratinato* Purè di patate Frutta fresca	Risotto primavera Bocconcini di pollo al forno Pomodori Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Omelette Insalata Mousse di frutta
4 	Pasta al pesto Bocconcini di pollo Carote brasate* Frutta fresca	Passato di verdura* con farro Bastoncini di merluzzo* Patate al forno Frutta fresca	Pizza Prosciutto cotto Insalata mista Frutta fresca	Pasta all'olio EVO Farinata* Spinaci al vapore* Dolce	Pasta al ragù vegetale Insalata caprese Frutta fresca

Le preparazioni contrassegnate con (*) potrebbero essere preparate con materie prime congelate e/o surgelate
In aggiunta al menù giornaliero verrà servito anche il pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), 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