

Cucina: Self MIDI' SCUOLA PRIMARIA FIGLIE DI GESU' (RE) A.S. 2021-2022

Menù Autunno Inverno data inizio 13-09-2021 (3° settimana) - Menù Primavera Estate data inizio 14-03-2022 (1° settimana)

CIRFOOD



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Noccioline olio e parmigiano Insalatone di tonno e verdura (comprensivo di contorno) Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Noccioline agli asparagi Contorno: Pomodori (in stagione) / carote	Crema di verdura e legumi con riso Cotoletta di pollo* al forno Purè di patate Pane Frutta Variante stagionale: Contorno: Insalata mista	Gramigna al ragù Formaggio Parmigiano Reggiano e Formaggio stracchino (1/2 razione) Carote lessate Pane Frutta Variante stagionale:	Stelline in brodo vegetale Pizza Margherita Insalata Pane Frutta Variante stagionale:	Pennette al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote crude a filetto Pane Torta Variante stagionale: Primo piatto: Pennette al pesto di basilico Dolce: Gelato
Seconda settimana				
Anellini in brodo vegetale Hamburger di manzo Purè di patate Pane Frutta Variante stagionale:	Ravioli ricotta e spinaci* burro e salvia Formaggio (1/2 razione) Radicchio rosso e insalata verde Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Ravioli ricotta e spinaci* in salsa rosa Contorno: Insalata e pomodori (in stagione) /carote	Passato di legumi e verdura con crostini Scaloppina di tacchino* al limone Insalata mista Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Crema di fagioli cannellini al rosmarino con orzo Secondo piatto: Scaloppina di tacchino*in crema di asparagi	Spaghetti al pomodoro Erbazzone* Carote lessate Pane Yogurt alla frutta Variante stagionale: Primo piatto: Spaghetti pomodoro e basilico Contorno: Verdura cruda	Risotto allo zafferano Cotoletta di pesce* al forno Carote crude e finocchi Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Risotto alla parmigiana MAGGIO-GIUGNO: Insalata di riso PF Contorno: Carote crude e pomodori (in stagione) /insalata
Terza settimana				
Fusilli al ragù vegetale Hamburger di patate Insalata Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Gnocchetti sardi alle melanzane Secondo piatto: Sformato prosciutto e mozzarella	Crema di legumi e patate con riso Insalatone di tonno e verdura (comprensivo di contorno) Gallette Frutta  *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Primo piatto: Passato di ceci con riso	Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto crudo (1/2 razione) Pane Mousse di frutta Variante stagionale:	Farfalline in brodo vegetale Hamburger di tacchino Purea di patate Pane Frutta Variante stagionale: Secondo piatto: Hamburger di tacchino* alla pizzaiola Contorno: Verdura mista	Gobbetti alla zucca Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini* e carote all'olio Pane Budino Variante stagionale: Primo piatto: Fusilli al pesto di rucoia Contorno: Patate e carote all'olio
Quarta settimana				
Minestra di legumi con orzo Torta verde Carote crude a filetto Pane Frutta Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione)	Ditalini in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Patate al forno Pane Frutta Variante stagionale:	Insalata mista Lasagne Formaggio 1/2 razione *** Piatto unico *** Pane Frutta Variante stagionale:	Mezze penne al pomodoro Erbazzone* Piselli* al pomodoro Pane Yogurt alla frutta Variante stagionale: Primo piatto: Mezze penne olio e parmigiano	Tortiglioni alla pizzaiola Hamburger di mare* Insalata Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Noccioline all'isolana Contorno: Verdura cruda mista

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e derivati, crostacei, uova e derivati, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con 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.

Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda, Anelli di totano

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza – Area Emilia Ovest

Chiara M. B. 

A.S. 2021-2022

Cucina: Self MIDI' SCUOLA MATERNA FIGLIE DI GESU' (RE) A.S. 2021-2022

Menù Autunno Inverno data inizio 06-09-2021 (2° settimana) - Menù Primavera Estate data inizio 14-03-2022 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Noccioline olio e parmigiano Insalatone di tonno e verdura (comprensivo di contorno) Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Noccioline agli asparagi Contorno: Pomodori (in stagione) /carote	Crema di verdura e legumi con riso Cotoletta di pollo* al forno Purea di patate Pane Frutta Variante stagionale: Contorno: Insalata mista	Gramigna al ragù Formaggio Parmigiano Reggiano e Formaggio stracchino (1/2 razione) Carote lessate Pane Frutta Variante stagionale:	Stelline in brodo vegetale Pizza Margherita Insalata Pane Frutta Variante stagionale:	Pennette al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote crude a filetto Pane Torta Variante stagionale: Primo piatto: Pennette al pesto di basilico Dolce: Gelato
Seconda settimana				
Anellini in brodo vegetale Hamburger di manzo Purè di patate Pane Frutta Variante stagionale:	Ravioli ricotta e spinaci* burro e salvia Formaggio (1/2 razione) Radicchio rosso e insalata verde Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Ravioli ricotta e spinaci* in salsa rosa Contorno: Insalata e pomodori (in stagione) /carote	Passato di legumi e verdura con crostini Scaloppina di tacchino* al limone Insalata mista Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Crema di fagioli cannellini al rosmarino con orzo Secondo piatto: Scaloppina di tacchino* in crema di asparagi	Spaghetti al pomodoro Erbazzone* Carote* lessate Pane Yogurt alla frutta Variante stagionale: Primo piatto: Spaghetti pomodoro e basilico Contorno: Verdura cruda	Risotto allo zafferano Cotoletta di pesce* al forno Carote crude e finocchi Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Risotto alla parmigiana – MAGGIO – GIUGNO: Insalata riso PF Contorno: Carote crude e pomodori (in stagione) /insalata
Terza settimana				
Fusilli al ragù vegetale Hamburger di patate Insalata Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Gnocchetti sardi alle melanzane Secondo piatto: Sformato prosciutto e mozzarella	Crema di legumi e patate con riso Insalatone di tonno e verdura (comprensivo di contorno) Gallette Frutta  *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Primo piatto: Passato di ceci con riso	Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pane Mousse di frutta Variante stagionale:	Farfalline in brodo vegetale Hamburger di tacchino* al forno Purea di patate Pane Frutta Variante stagionale: Secondo piatto: Hamburger di tacchino* alla pizzaiola Contorno: Verdura mista	Gobbetti alla zucca Filetto di pesce* gratinato Carote all'olio Pane Budino Variante stagionale: Primo piatto: Fusilli al pesto di rucola Contorno: Patate e carote all'olio
Quarta settimana				
Minestra di legumi con orzo Torta verde Carote crude a filetto Pane Frutta Variante stagionale: Contorno: Pomodori in stagione	Ditalini in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Patate al forno Pane Frutta Variante stagionale:	Insalata mista Lasagne Formaggio 1/2 razione *** <i>Piatto unico</i> *** Pane Frutta Variante stagionale:	Mezze penne al pomodoro Erbazzone Piselli* al pomodoro Pane Yogurt alla frutta Variante stagionale: Primo piatto: Mezze penne olio e parmigiano	Tortiglietti alla pizzaiola Hamburger di mare* Insalata Pane Frutta Variante stagionale: Primo piatto: Noccioline all'isolana Contorno: Verdura cruda mista

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e derivati, crostacei, uova e derivati, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con 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. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda, Anelli di totano

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza – Area Emilia Ovest

Chiara Miele

A.S. 2021-2022