



NIDI, SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE

MENU' AUTUNNO/INVERNO a.s.2018/19 in vigore dal 15 Ottobre '18 - 5° settimana -



Si informano le famiglie degli utenti che il menù è visionabile anche sul sito istituzionale dell'Unione Terre di Castelli (www.terredicastelli.mo.it/servizi_alla_persona/scuola/mensa)

A decorrere dall'edizione primavera estate 2019, il menù sarà reperibile unicamente in formato digitale, scaricabile dal suddetto sito.

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO***	*MERENDA	*MERENDA ASPORTO
1 ° SETTIMANA 22/10 – 26/10/18 26/11 – 30/11/18 04/02 – 08/02/19 11/03 – 15/03/19	L	Pasta integrale al tonno	Tortino di carote e ricotta	Verdura cotta	Yogurt alla frutta	Biscotti
	M	Pasta olio e parmigiano	Hamburger di bovino	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Misto crudo julienne	Plum cake	Plum cake
	G	Crema di legumi con riso	Formaggio fresco	Verdura fresca	Succo di frutta e cracker	Cracker
	V	Pasta al pesto caldo di zucchine	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta(patate)	Frutta fresca	Frutta fresca
2 ° SETTIMANA 29/10 – 02/11/18 03/12 – 07/12/18 07/01 – 11/01/19 11/02 – 15/02/19 18/03 – 22/03/19	L	Pastina all'uovo in brodo di carne	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Latte e biscotti	Biscotti
	M	Pasta integrale al ragù	Polpette agli spinaci	Verdura cotta	Pane e marmellata	Barretta di cioccolato
	M	Pasta al pomodoro	Happy burger di legumi	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Pasta olio e parmigiano	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta(patate)	Focaccia all'olio	Cracker
	V	Minestra d'orzo	Cotoletta di pollo al forno	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3 ° SETTIMANA 05/11 – 09/11/18 10/12 – 14/12/18 14/01 – 18/01/19 18/02 – 22/02/19 25/03 – 29/03/19	L	Pasta integrale al pomodoro	Formaggio fresco	Carote e piselli al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Pasta olio e parmigiano	Arrosto di maiale al forno	Purè di patate	Stregchette	Steghette
	M	Pasta al ragù	Morbidone di patate	Verdura fresca	Yogurt alla frutta	Biscotti
	G	Risotto allo zafferano	Pollo al forno	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	V	Pasta e fagioli	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Torta da forno	Tortino/Plum cake
4 ° SETTIMANA 12/11 – 16/11/18 17/12 – 21/12/18 21/01 – 25/01/19 25/03 – 01/03/19 01/04 – 05/04/19	L	Vellutata di ceci e carote con orzo	Frittata agli spinaci	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	M	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Pinzimonio	Succo di frutta e cracker	Stregchette
	M	Pasta olio e parmigiano	Crocchette di verdura	Verdura cotta	Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Risotto alla zucca	Prosc. cotto (per nidi)/ Portafogli	Verdura fresca	Torta /Frutta** (infanzia)	Tortino/Frutta**(infanzia)
	V	Pasta integrale al pomodoro	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta (patate)	Focaccia all'olio	Cracker
5 ° SETTIMANA 15/10 – 19/10/18 19/11 – 23/11/18 28/01 – 01/02/19 04/03 – 08/03/19 08/04 – 12/04/19	L	Pastina in brodo di carne	Formaggio fresco	Verdura fresca	Stregchette	Stregchette
	M	Pasta integrale al pomodoro rustico	Arrosto di maiale al forno	Verdura fresca	Pane e cioccolato fond.	Barretta di cioccolato
	M	Pasta olio e parmigiano	Pesce gratinato al forno	Purè di patate	Frutta fresca	Frutta fresca
	G	Passato di verdure con farro	Pollo al forno	Verdura fresca	Latte e biscotti	Biscotti
	V	Piatto unico: Gramigna al ragù	<u>Doppio contorno:</u> Macedonia di	verdure e legumi	Frutta fresca	Frutta fresca

NOTE A COMPLETAMENTO DEL PASTO SONO FORNITI PANE E FRUTTA FRESCA - per la scuola primaria venerdì 3° settimana TORTA DA FORNO in sostituzione della frutta fresca

* La merenda è prevista per nidi e scuole dell'infanzia.

** TORTA DA FORNO: per la scuola dell'infanzia verrà fornita torta intera per festeggiare il "complemese", da consumare in sostituzione della frutta fresca del pranzo.

*** CONTORNO: per i nidi d'infanzia in abbinamento alla verdura fresca viene sempre fornita anche verdura cotta.

SI INFORMANO I GENTILI UTENTI CHE GLI ALIMENTI PRESENTI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNA O PIU' SOSTANZE CHE PRODUCONO ALLERGIE O INTOLLERANZE COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL

PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari(ai sensi del Reg. UE 1169/11,D.Lgs.109/92,88/2009 e s.m.i.) -Cereali contenenti glutine(cioè grano,segale,orzo,avena,farro,khorosan-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. **Crostacei** e prodotti derivati. **Uova** e prodotti derivati. **Pesce** e prodotti derivati. **Arachidi** e prodotti derivati. **Soia** e prodotti derivati. **Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio. **Frutta a guscio**,cioè mandorle,noccioline, noci comuni,noci di anacardi, noci di pecan,noci del Brasile,pistacchi,noci del Queensland e prodotti derivati. **Sedano** e prodotti derivati. **Senape** e prodotti derivati. Semi di **sesamo** e prodotti derivati. **Anidride solforosa** e solfiti (possibilmente contenuti nei vini). **Lupini** e prodotti derivati. **Molluschi** e prodotti derivati. **Si invitano i consumatori allergici, o i loro familiari, a richiedere informazioni sugli ingredienti al personale CIR Food (in possesso della documentazione completa relativa agli allergeni presenti nel menù proposto) e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.**