



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

PASTO IN BIANCO E ALTERNATIVO

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		2° piatto PASTO IN BIANCO	2° piatto PASTO ALTERNATIVO	MENU' PARTICOLARI
1° SETTIMANA 22/10 – 26/10/18 26/11 – 30/11/18 04/02 – 08/02/19 11/03 – 15/03/19	L M M G V	Prosciutto cotto Svizzera di bovino Tacchino ai ferri Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto	Prosciutto cotto Formaggio Prosciutto crudo/cotto e formaggio Prosciutto cotto Formaggio	<u>PASTO ALTERNATIVO completo</u> Primo: Pasta all'olio e.v. d'oliva Second: da schema giornaliero Contorno del giorno Pane e frutta del giorno Merenda del giorno (se prevista)
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 M M G V	Prosciutto cotto Parmigiano reggiano 24 mesi Fettina di carne ai ferri Prosciutto cotto Pollo ai ferri	Formaggio Prosciutto cotto e formaggio Formaggio Prosciutto cotto Formaggio	
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 M M G V	Parmigiano reggiano 24 mesi Lombo di maiale al forno senza aromi Prosciutto cotto Pollo al forno senza aromi Prosciutto cotto	Prosciutto cotto Formaggio Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio Formaggio	<u>PASTO IN BIANCO completo</u> <i>(senza certificato medico, si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per adulti o bambini con lievi indisposizioni)</i>
4° SETTIMANA 12/11 – 16/11/18 17/12 – 21/12/18 21/01 – 25/01/19 25/02 – 01/03/19 01/04 – 05/04/19	L M M G V	Pollo al forno senza aromi /ai ferri Prosciutto cotto Parmigiano reggiano 24 mesi Prosciutto cotto Fettina di carne ai ferri	Prosciutto cotto Formaggio Prosciutto cotto Prosciutto cotto e formaggio Formaggio	Primo: Pasta o riso all'olio e.v. d'oliva Secondo: da schema giornaliero Contorno: patate / carote / insalata verde Pane da menù – Frutta fresca : mela / banana Merenda (se prevista): mela/banana
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 M M G V	Parmigiano reggiano 24 mesi Lombo di maiale al forno senza aromi Prosciutto cotto Pollo al forno senza aromi /ai ferri Prosciutto cotto	Prosciutto crudo/cotto Formaggio Prosciutto cotto e formaggio Prosciutto cotto Formaggio	

MENU' DI ESCLUSIONE per esigenze etico religiose sono disponibili 5 diversi menù "Colori" : BLU senza maiale, VIOLA senza bovino, ROSSO senza nessun tipo di carne, VERDE senza nessun tipo di carne e pesce, ARANCIONE senza proteine di origine animale (carne, pesce, latte, uova)

DIETA "SPECIALE" (con certificato medico) esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o correggere stati patologici specifici come allergie, intolleranze alimentari, malattie metaboliche, celiachia, diabete, ecc.