



# Menu Scuola infanzia, Primaria e Secondaria di I grado - Comune di Cadeo

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2023-2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1 SETTIMANA</b> Da 25/09 a 29/09 Da 23/10 a 27/10 Da 20/11 a 24/11 Da 18/12 a 22/12 Da 15/01 a 19/01 Da 12/02 a 16/03 Da 11/03 a 15/03	Pasta cavolfiore e zafferano*	Passato di verdure con pastina*	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al pesto invernale*
	Arrosto di vitellone	Pizza Margherita	Pesce gratinato al forno con maionese vegetale*	Hamburger vegetariano (con lenticchie)	Torta di patate*
	Fagiolini*	Piselli in umido*	Insalata	Carote julienne	Finocchi crudi
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
<b>2 SETTIMANA</b> Da 02/10 a 06/10 Da 30/10 a 03/11 Da 27/11 a 01/12 Da 25/12 a 29/12 Da 22/01 a 26/01 Da 19/02 a 23/02 Da 18/03 a 22/03	Orzotto con crema di zucca*	Pasta al pomodoro	Risotto zafferano	Pasta integrale pasticciata al ragù e basilico	Pasta e fagioli
	Polpette ricotta e tacchino	Fishburger con panino e maionese vegetale*	Crocchette autunnali*	Crescenza ½ porzione	Frittata al forno con verdure
	Carote julienne	Finocchi gratinati*	Verza cruda	Insalata	Purè
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
<b>3 SETTIMANA</b> Da 09/10 a 13/11 Da 06/11 a 10/11 Da 04/12 a 08/12 Da 01/01 a 05/01 Da 29/01 a 02/02 Da 26/02 a 01/03 Da 25/03 a 29/03	Pastina in brodo carne	Pasta integrale pasticciata con besciamella e verdura*	Pasta ricotta e pomodoro	Pisarei e fasò	Risotto alla zucca*
	Bollito con salsa rossa	Bocconcini di pollo/cosce alle erbe	Crocchette rustiche (ceci e patate)*	Coppa e grana padano	Bocconcini di pesce impanati con maionese vegetale*
	Fagiolini*	Finocchi cotti*	Verza cruda	Carote al forno*	Insalata
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
<b>4 SETTIMANA</b> Da 16/10 a 20/10 Da 13/11 a 17/11 Da 11/12 a 15/12 Da 08/01 a 12/01 Da 05/02 a 09/02 Da 04/03 a 08/03 Da 01/04 a 05/04	Pasta integrale con ragù di lenticchie	Lasagne alla bolognese*	Zuppa con crostini e legumi	Pasta aglio e olio	Minestrina vegetale
	Scaloppine di lonza al limone	Crescenza ½ porzione	Bocconcini di pollo agli aromi al forno	Merluzzo al pomodoro*	Tortino di spinaci e ricotta*
	Finocchi crudi	Insalata di stagione	Carote julienne	Patate e carote lesse*	Verza cotta
	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

**GIORNI DI SERVIZIO MENSA:**

**INFANZIA: DAL LUN. AL VEN.**

**PRIMARIA: DAL LUN. AL GIO.**

**SECONDARIA: MAR. e GIO.**

Tutti i giorni è previsto pane fresco e Grana Padano sui primi piatti.

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

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.