



Menu Scuola infanzia, Primaria e Secondaria di I grado

Comune di Cadeo

AUTUNNO INVERNO | ANNO SCOLASTICO 2024-25

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-------------|----------------------------------|--|---|---------------------------|--|
| 1 SETTIMANA | Pasta aglio e olio | Passato di verdura con pastina | Pasta al pomodoro | Risotto alla parmigiana | Pasta al pesto invernale |
| | Arrosto di vitellone | Pizza Margherita | Pesce gratinato* al forno e maionese vegetale | Polpettine al pomodoro | Torta di patate* |
| | Fagiolini* | Verza cruda | Insalata di stagione | Carote cotte | Finocchi crudi |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |
| 2 SETTIMANA | Passato di verdura* con riso | Gnocchi al pomodoro | Risotto allo zafferano | Pasta al ragù | Pasta e fagioli |
| | Polpettone ricotta e tacchino | Fishburger* con panino e maionese vegetale | Tortino di verdure | Mozzarella | Frittata al forno con verdure |
| | Verza cruda | Finocchi gratinati* | Fagiolini* | Insalata | Carote julienne |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |
| 3 SETTIMANA | Pastina in brodo di carne | Pasta olio e grana | Passato di verdura con riso | Pisarei e fasò | Risotto alla zucca |
| | Bollito con salsa rossa | Bocconcini di pollo | Pizza Margherita | Coppa e grana padano | Bocconcini di pesce impanati E maionese vegetale |
| | Fagiolini* | Patate al forno* | Verza cruda | Carote al forno | Insalata |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |
| 4 SETTIMANA | Pasta integrale pomodoro e aromi | Lasagne* alla bolognese | Vellutata di piselli* con crostini | Pasta aglio e olio | Minestrina vegetale con riso |
| | Scaloppine di lonza al limone | Provolone Dop | Petto di pollo agli aromi al forno | Merluzzo* al pomodoro | Polpettone di spinaci *e ricotta |
| | Finocchi crudi | Insalata | Carote julienne | Patate e carote lesse | Verza cruda |
| | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione | Frutta fresca di stagione |

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.

