

COMUNE DI SERMIDE E FELONICA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

MENU' AUTUNNO-INVERNO



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

SETTIMANA 1

	Pasta integrale al pomodoro e aromi		Pasta ai piselli (R) *
	Cotoletta di pollo		Filetto di platessa alla provenzale *
	Zucca al forno		Fagiolini all'olio *
	Frutta fresca invernale		Frutta fresca invernale
	Pane		Pane

Da	A
23/10/2023	29/10/2023
20/11/2023	26/11/2023
18/12/2023	24/12/2023
15/01/2024	21/01/2024
12/02/2024	18/02/2024
11/03/2024	17/03/2024

SETTIMANA 2

	Gnocchi di patate al pomodoro *		Pasta alla zucca (B)
	Cotoletta di platessa *		Sovracosce di pollo al forno
	Cappuccio crudo		Finocchi gratinati
	Frutta fresca invernale		Frutta fresca invernale
	Pane		Pane

Da	A
30/10/2023	05/11/2023
27/11/2023	03/12/2023
25/12/2023	31/12/2023
22/01/2024	28/01/2024
19/02/2024	25/02/2024
18/03/2024	24/03/2024

SETTIMANA 3

	Riso allo zafferano		PU: Pizza margherita *
	Frittata al forno		
	Fagiolini all'olio *		Carote all'olio
	Frutta fresca invernale		Frutta fresca invernale
	Pane		Pane

Da	A
06/11/2023	12/11/2023
04/12/2023	10/12/2023
01/01/2024	07/01/2024
29/01/2024	04/02/2024
26/02/2024	03/03/2024
25/03/2024	31/03/2024

SETTIMANA 4

	PU: Lasagne alla bolognese		Pasta al pomodoro e ricotta
			Sformatino invernale con mozzarella
	Carote crude		Insalata verde
	Frutta fresca invernale		Frutta fresca invernale
	Pane		Pane

Da	A
13/11/2023	19/11/2023
11/12/2023	17/12/2023
08/01/2024	14/01/2024
05/02/2024	11/02/2024
04/03/2024	10/03/2024
01/04/2024	07/04/2024

I piatti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - aprile: kiwi, mela, pera, banana, ananas; maggio: kiwi, mela, pera, pesca, banana, ananas; giugno-agosto: albicocca, melone, pesca, susina, banana, ananas; settembre: mele, pere, uva, banana, ananas.

Si informa che i contorni crudi potrebbero subire variazioni a seconda della disponibilità di prodotto fresco da parte del fornitore.

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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 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.