



Cucina: SELF "IL SOLE" MENU' SCUOLA PRIMARIA "MARCO POLO" COMUNE DI RUBIERA A.S. 2017-2018
Menù Autunno-Inverno data inizio 11-09-2017 (2° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 19-02-2018 (1° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Pasta in salsa emiliana Polpettine di pesce* al forno Insalata mista Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta olio extravergine e Parmigiano; Da maggio: Mezze penne d'estate PF	Passato di verdura con orzo Hamburger di pollo* Patate lessate Pan de Re Frutta Variante stagionale: Straccetti di pollo* al limone	Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia Insalata misto con Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pinzimonio di verdura Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia (piatto unico) e Dolce	Crema di lenticchie con pastina Bistecca alla svizzera Carote crude Pan de Re Frutta Variante stagionale: Crema di piselli con pastina	Risotto con la zucca Cotoletta di pesce* al forno Fagiolini* lessati Pan de Re Frutta Variante stagionale: Risotto con zuccine Macedonia di verdura*
Seconda settimana				
Crema di porri e fagioli con riso Bocconcini di tacchino* alla salvia Insalata Pan de Re Frutta Variante stagionale: Crema di carote e fagioli con riso Bocconcini di tacchino* alla pizzalola	Pasta al pomodoro Sformato con verdure Finocchii crudi Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Da aprile: pomodori	Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pan de Re Frutta Variante stagionale:	Straciatella in brodo vegetale Lombo di suino agli aromi Purea di patate Pan de Re Frutta Variante stagionale: Lombo di suino alle verdure	Pasta olio extravergine e Parmigiano DOP Filetto di pesce* gratinato Misticanza di verdura Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta al ragù vegetale
Terza settimana				
Pasta al tonno Erbazzone* Carote a filetto Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta alle melanzane Da aprile: Pomodori in insalata	Crema di legumi misti con crostini Scaloppina di pollo* alla parmigiana Insalata Pan de Re Frutta Variante stagionale: Crema di ceci con crostini Scaloppina di pollo* agli aromi	Pasta rossa alla ricotta Hamburger di mare* Fagiolini* Pan de Re Frutta Variante stagionale: Gnocchi di patate, pomodoro e aromi freschi Misticanza con zuccine crude	Passato di verdura con orzo Spezzatino di vitellone con polenta (comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta Variante stagionale: Bocconcini di vitellone con patate al forno (comprensivo di contorno)	Risotto allo zafferano Bocconcini di pesce* al forno Carote e insalata Pan de Re Frutta Variante stagionale: Risotto con spinaci; Da maggio: Insalata di riso PF
Quarta settimana				
Pasta pomodoro Formaggio Asiago DOP Insalata Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta pomodoro e aromi freschi Formaggio Mozzarella	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Purea di patate Pan de Re Frutta Variante stagionale: Carote e zuccine crude a julienne	Risotto con piselli* Frittata al forno con verdure Contorno crudo misto Pan de Re Frutta Variante stagionale: Risotto alla parmigiana Contorno di ceci e insalata	Pinzimonio invernale (sedano, carote, finocchi) Lasagne alla bolognese ** Piatto unico ** Pan de Re Frutta Variante stagionale: Da aprile: pinzimonio estivo (pomodori, carote, peperoni, sedano)	Crema di patate con pastina Filetto di pesce* gratinato Carote a julienne Pan de Re Frutta Variante stagionale: Crema di zuccine con pastina Patate agli aromi

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., pesce, arachidi, soia, latte e der. - incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

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

UFFICIO QUALITÀ PRODOTTO SICUREZZA AREA EMILIA OVEST A.S. 2017-2018



