



Menù autunno-inverno 2023-2024 - Comune di Carpenedolo Scuola primaria



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1 settimana	Sedani pomodoro spezzatino di tacchino erbette* <u>Pane</u> Frutta di stagione	Passato di verdura con stelline* <u>primosale</u> insalata mista <u>Pane</u> Frutta di stagione	pasta al ragù broccoli* <u>Pane</u> Frutta di stagione	ravioli di magro nuggets di pesce* insalata mista <u>Pane</u> Frutta di stagione	pasta olio e grana <u>tortino di legumi*</u> finocchio cotto* <u>Pane</u> Frutta di stagione	13.11.2023-19.11.2023 05.2.2024-11.2.2024 18.3.2024-24.3.2024 29.4.2024-05.5.2024
2 settimana	Pennette al sugo di formaggi Hamburger di tacchino* Insalata mista <u>Pane</u> Frutta di stagione	Crema di zucca con orzo* caciottella finocchio cotto* <u>Pane</u> Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro <u>platessa gratinata*</u> purè <u>Pane</u> Frutta di stagione	Polenta e arrosto di manzo carote all'olio* <u>Pane</u> Frutta di stagione	Riso olio e grana <u>frittata al naturale</u> insalata mista <u>Pane</u> Frutta di stagione	20.11.2023-26.11.2023 01.1.2024-07.1.2024 12.2.2024-18.2.2024 25.3.2024-31.3.2024
3 settimana	Farfalle al sugo di merluzzo* piselli* <u>Pane</u> Frutta di stagione	vellutata di ceci con crostini tortino di verdure cavolfiore olio* <u>Pane</u> Frutta di stagione	pizza margherita* insalata mista <u>Pane</u> Frutta di stagione	pasta olio e grana coscette di pollo patate al forno* <u>Pane</u> Frutta di stagione	riso allo zafferano primo sale finocchio crudo <u>Pane</u> Frutta di stagione	27.11.2023-03.12.2023 08.1.2024-14.1.2024 19.2.2024-25.2.2024 01.4.2024-07.4.2024
4 settimana	pasta al pomodoro basilico stracchino erbette* <u>Pane</u> Frutta di stagione	Passato di verdura con pastina* <u>frittata</u> carote crude <u>Pane</u> Frutta di stagione	riso con la salamella alla pilota broccoli* <u>Pane</u> Frutta di stagione	gnocchi alla romana* prosciutto cotto insalata mista <u>Pane</u> Frutta di stagione	Farfalle olio e grana Spezzatino di tacchino agli aromi patate al forno* <u>Pane</u> Frutta di stagione	23.10.2023-29.10.2023 04.12.2023-10.12.2023 15.1.2024-21.1.2024 26.2.2024-03.3.2024 08.4.2024-14.4.2024
5 settimana	gnocchi al pomodoro caciottella carote crude <u>Pane</u> Frutta di stagione	Crema di carote con il riso* spezzatino di tacchino piselli* <u>Pane</u> Frutta di stagione	pasta olio e grana hamburger vegetale cavolfiore* <u>Pane</u> Frutta di stagione	pizza margherita* insalata mista <u>Pane</u> Frutta di stagione	pasta alla crema di broccoli* merluzzo gratinato* finocchio olio* <u>Pane</u> Frutta di stagione	30.10.2023-05.11.2023 11.12.2023-17.12.2023 22.1.2024-28.1.2024 04.3.2024-10.3.2024 15.4.2024-21.4.2024
6 settimana	pasta olio e grana <u>tortino di verdure*</u> carote cotte* <u>Pane</u> Frutta di stagione	Lasagne al ragù alla bolognese* Cavolfiore all'olio* <u>Pane</u> Frutta di stagione	crema di patate con crostini* stracchino finocchio crudo <u>Pane</u> Frutta di stagione	riso al pomodoro Filetto di platessa gratinato* spinaci <u>Pane</u> Frutta di stagione	Farfalle al sugo di verdure* prosciutto cotto insalata mista <u>Pane</u> Frutta di stagione	06.11.2023-12.11.2023 18.12.2023-24.12.2023 29.1.2024-04.2.2024 11.3.2024-17.3.2024 22.4.2024-28.4.2024

PRODOTTO LOCALE

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di trota

Progetto di inserimento e valorizzazione piatti a base di legumi

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, Clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana, marmoschi, carote, cappuccio, finocchio, radicchio, m. arzo, carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio, gennajo, febrajo, carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, E PIÙ IN PARTICOLARE PER GLI ALLERGICI, CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE O IN TASCE ALTERNATIVE POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLEGATI COME INGREDIENTI O IN TASCE ALTERNATIVE: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARABICHI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTEIO), FRUTTA A GUSCIO, SEMEPI, SEMI DI SESAMO, ANDROIDE SOLFORSATA 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 (IN SENSO DELL'ALLEGATO II REG. UE 1183/11, D. LGS. 109/02, 86/2009 E S.M.), LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRESENZA DI SOGGETTI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI VENGONO RACCOLTE MEDIANTE LA PRESENTAZIONE DI IDONEA CERTIFICAZIONE MEDICA E IN CASO DI PRODUZIONE VENGONO FORNITI (PASTI PERSONALIZZATI, PASTI ALLEGATI) PER CUI NELLA DOCUMENTAZIONE A SUPPORTO È PRESENTAZIONE.

Giornata biologica