

MENU STANDARD AUTUNNO-INVERNO

COMUNE DI NETRO

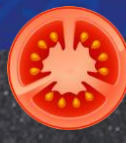
SCUOLA PRIMARIA FASCIA D'ETA' 6-10 ANNI

Centro cottura c/o CdR Fond. Cerino Zegna, pasti distribuiti in multiporzione

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pennette al pomodoro ^{1,6,9} Frittatina con spinaci ^{3,7,12} Cavolfiori al forno Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Fusilli all'olio e parmigiano ^{1,7} Scaloppina di pollo al limone ¹² Broccoletti gratinati ^{1,7} Pane ¹ Yogurt alla frutta ⁷	Crema di carote con crostini ^{1,6,9,12} Polpette di manzo ^{1,3,7} Patate olio e prezzemolo Pane ¹ Frutta fresca di stagione		
2° settimana	Raviolini di magro al ragù ^{1,3,7,9,12} Stracchino ⁷ Carote all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Penne al sugo di verdure ^{1,9} Frittata con zucchine ^{3,7,12} Finocchi gratinati ^{1,7} Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana ⁷ Pollo arrosto agli aromi ¹² Broccoletti gratinati ^{1,7} Pane ¹ Frutta fresca di stagione		
3° settimana	Polenta Spezzatino di manzo ^{6,9,12} Carotine brasate Pane ¹ Yogurt alla frutta ⁷	Vellutata di verdure con farro ^{1,6,9,12} Frittatina con spinaci ^{3,7} Insalata verde Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita ^{1,7} Prosciutto cotto Broccoletti gratinati ^{1,7} Pane ¹ Frutta fresca di stagione		
4° settimana	Riso all'inglese ⁷ Frittatina speck e zucchine ^{3,7} Carote all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Gnocchetti di patate al pomodoro e basilico ^{1,6,9} Mozzarella ⁷ Fagiolini saltati Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Penne al sugo di verdure ^{1,9} Hamburger di manzo ^{1,3,7} Bietolina all'olio profumato Pane ¹ Frutta fresca di stagione		

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine¹, crostacei², uova³, pesce⁴, arachidi⁵, soia⁶, latte e derivati⁷, frutta a guscio⁸, sedano⁹, senape¹⁰, semi di sesamo¹¹, anidride solforosa e solfiti¹², lupini¹³ e molluschi¹⁴ (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. Eventuali necessità vengono gestite con la produzione di diete speciali.

Agg. Febbraio 2022



MENU STANDARD AUTUNNO-INVERNO COMUNE DI NETRO

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO FASCIA D'ETA' 11-14 ANNI
Centro cottura c/o CdR Fond. Cerino Zegna, pasti distribuiti in multiporzione

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pennette al pomodoro ^{1,6,9} Frittatina con spinaci ^{3,7,12} Cavolfiori al forno Pane ¹ Frutta fresca di stagione			Risotto alla milanese ^{7,9} Fesa di tacchino arrosto Insalata verde e carote Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita ^{1,7} Merluzzo gratinato ^{4,12} Spinaci alla parmigiana ⁷ Pane ¹ Frutta fresca di stagione
2° settimana	Raviolini di magro al ragù ^{1,3,7,9,12} Stracchino ⁷ Carote all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione			Crema di zucca con crostini ^{1,6,9,12} Hamburger di bovino al forno ^{1,3,7} Insalata verde Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Fusilli al pesto di piselli ^{1,3,7,8} Cotoletta di merluzzo ^{1,3,4,7} Bietoline al parmigiano ⁷ Pane ¹ Yogurt alla frutta ⁷
3° settimana	Polenta Spezzatino di manzo ^{6,9,12} Carotine brasate Pane ¹ Yogurt alla frutta ⁷			Farfalle olio e parmigiano ^{1,7} Cotoletta di pollo ^{1,3,7} Bietolina Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro ^{6,9} Bastoncini di merluzzo ^{1,4} Cavolfiori al forno Pane ¹ Frutta fresca di stagione
4° settimana	Riso all'inglese ⁷ Frittatina speck e zucchine ^{3,7} Carote all'olio Pane ¹ Frutta fresca di stagione			Passato di verdure con ditalini ^{1,6,9,12} Merluzzo al limone ^{1,4} Insalata verde Pane ¹ Frutta fresca di stagione	Pasta al tonno ^{1,4,12} Arrosto di tacchino al latte ^{3,7} Finocchi gratinati ^{1,7} Pane ¹ Yogurt alla frutta ⁷

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine¹, crostacei², uova³, pesce⁴, arachidi⁵, soia⁶, latte e derivati⁷, frutta a guscio⁸, sedano⁹, senape¹⁰, semi di sesamo¹¹, anidride solforosa e solfiti¹², lupini¹³ e molluschi¹⁴ (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. Eventuali necessità vengono gestite con la produzione di diete speciali.

Agg. Febbraio 2022

