

MENU STANDARD PRIMAVERA-ESTATE

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	<p>Pennette al pomodoro^{1,6,9} Frittatina con spinaci^{3,7,12} Insalata verde e carote Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>	<p>Mezze maniche all'olio e parmigiano^{1,7} Scaloppina di pollo al limone¹² Spinaci all'olio Pane¹ Yogurt alla frutta⁷</p>	<p>Crema di zucchine con crostini^{1,6,9,12} Merluzzo al limone^{4,12} Patate olio e prezzemolo Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>		
2° settimana	<p>Raviolini di magro al ragù^{1,3,7,9,12} Robiola⁷ Zucchine all'olio Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>	<p>Penne al sugo di verdure^{1,9} Frittata agli zucchine^{3,7,12} Insalata di pomodori Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto alla parmigiana⁷ Pollo arrosto Fagiolini all'olio Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>		
3° settimana	<p>Sedanini pomodoro e ricotta^{1,7} Lonza arrosto Carotine brasate Pane¹ Yogurt alla frutta⁷</p>	<p>Insalata di pasta con verdure¹ Torta rustica con brie e trevisana^{1,3,7,12} Insalata di pomodori Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pizza Margherita^{1,7} Fesa di tacchino Insalata verde Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>		
4° settimana	<p>Riso all'inglese⁷ Frittata con speck e zucchine^{3,7} Fagiolini saltati Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>	<p>Gnocchetti di patate al pomodoro e basilico^{1,6,9} Mozzarella⁷ Carote all'olio Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>	<p>Penne al pesto^{1,3,7,8} Hamburger di manzo^{1,3,7} Insalata di pomodori Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>		

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 PRIMAVERA-ESTATE

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	<p>Pennette al pomodoro^{1,6,9} Frittatina con spinaci^{3,7,12} Insalata verde e carote Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>			<p>Risotto giallo allo zafferano^{1,3,7,9} Involtini di prosciutto e formaggio^{1,3,7} Insalata di pomodori Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pizza Margherita^{1,7} Prosciutto cotto Fagiolini all'olio Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>
2° settimana	<p>Raviolini di magro al ragù^{1,3,7,9,12} Robiola⁷ Zucchine all'olio Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>			<p>Vellutata di piselli e patate^{1,6,9,12} Hamburger di bovino al forno^{1,3,7} Insalata di carote Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>	<p>Fusilli al pesto^{1,3,7,8} Cotoletta di merluzzo^{1,3,4,7} Bietoline al parmigiano⁷ Pane¹ Yogurt alla frutta⁷</p>
3° settimana	<p>Sedanini pomodoro ricotta^{1,7} Lonza arrosto Carotine brasate Pane¹ Yogurt alla frutta⁷</p>			<p>Farfalle olio e parmigiano^{1,7} Cotoletta di pollo^{1,3,7} Bietolina Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>	<p>Risotto al pomodoro^{6,9} Burger di merluzzo con patate e olive^{1,4} Zucchine alla provenzale Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>
4° settimana	<p>Riso all'inglese⁷ Frittata con speck e zucchini^{3,7} Fagiolini saltati Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>			<p>Passato di verdure con ditalini^{1,6,9,12} Merluzzo gratinato^{1,4} Insalata verde Pane¹ Frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al tonno^{1,4,12} Arrosto di tacchino alla pizzaiola Zucchine trifolate Pane¹ Yogurt alla frutta⁷</p>

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

