Menù Autunno - Inverno

a.s.2021/2022

GEMOS

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 sett 11/10 15/11 20/12 24/01 28/02	Risotto alla parmigiana Scaloppa tacchino al limone Cavolfiore	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote e finocchi crudi	Pasta al pomodoro Cotoletta di pesce al forno Macedonia di verdure	Tortelloni al pomodoro e basilico Hamburger di verdure Patate al vapore	Passato di fagioli con orzo Frittata Finocchi a bastoncino
2 sett 18/10 22/11 27/12 31/01 07/03	Pasta alle verdure di stagione (bianca) Formaggio Insalata verde	Crema di carote con crostini Petto pollo alla palermitana Finocchi gratinati	Pasta al ragù bianco Gateau di patate e prosciutto Carote a filetti	Risotto al radicchio Polpette e piselli (rosse)	Pasta al pomodoro Merluzzo in crosta di mandorle Carote al vapore
3 sett 25/10 29/11 07/02 14/03	Pasta al ragù Sformato di zucca Misto legumi	Pasta alle verdure fruliate Pesce dorato con farina di mais Carote a filetti	Passato di verdure alla ligure con orzo Polpettone Patate al forno	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata di cavoli	Pasta al salmone Hamburger di verdure) Carote al vapore
4 sett 01/11 06/12 10/01 14/02 21/03	Pasta e lenticchie Tortino ricotta e spinaci Finocchi julienne	Risotto giallo con verdure Salsiccia/ bocc. Maiale limone e miele Purè di patate	Polenta al ragù Stracchino * Carote vapore	Pasta al pomodoro Pollo al forno/ petto ai ferri Finocchi vapore	Pasta integrale alle olive Pesce in crosta pane e sesamo Insalata mista
5 sett 08/11 13/12 17/01 21/02 28/03	Pasta al pomodoro Merluzzo gratinato Fagiolini	Risotto alla zucca Lonza al latte Finocchi a bastoncino	Pasta ai 4 formaggi Spezzatino di manzo con patate	Lasagne alla bolognese Formaggio * Insalata mista	Pasta e fagioli Frittata con verdure al forno Zucchine

* Per un coretto apporto proteico è indicata la ½ porzione

A completamento del pasto frutta fresca e pane, una volta a settimana pane integrale

In riferimento al Reg. UE 1169/2011 si informa che i prodotti presenti in menù possono contenere uno o più degli allergeni citati in elenco come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione nel processo produttivo

In presenza di allergia è necessario attivare l'iter di richiesta certificata del menù –dieta personalizzato per allergia/intolleranza