

SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO – COMUNE DI SAN SEVERINO MARCHE (MC)
ANNO SCOLASTICO 2017/2018

MENU' PRIMAVERA-AUTUNNO

(da aprile a giugno e da settembre a ottobre)



	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUN	pasta alle zucchine sogliola al forno pomodori all'origano pane e frutta	pasta all'olio e parmigiano scaloppina di tacchino al limone verdura fresca pane e frutta	pasta pasticciata grana padano piselli pane e frutta	pasta al tonno frittata al forno verdura fresca pane e frutta
MAR	pasta al sugo bianco di verdure di stagione (melanzane, zucchine, asparagi) coscia di pollo arrosto verdura fresca pane e frutta	crema di verdure e legumi con farro bastoncini di filetto di merluzzo al forno fricandò pane e frutta	pasta con pomodorini freschi e aromi (misto di rosmarino, salvia, timo, origano) halibut al forno verdura fresca pane e frutta	tagliatelle al ragù mozzarella pomodori in insalata pane e frutta (a giugno: melone)
MER	risotto con pomodoro e ceci tortino di patate insalata verde pane e frutta	passato di verdure con pastina focaccia e prosciutto crudo verdure gratinate frutta fresca (a giugno: melone)	minestrone di verdure con pastina coscia di pollo arrosto patate arrosto o lessate pane e frutta	pasta all'olio e parmigiano polpette di vitellone in umido con piselli pane e frutta
GIO	vincisgrassi ricotta piselli pane e frutta	risotto allo zafferano platessa gratinato verdura fresca pane e frutta	riso al sugo bianco di verdura di stag. (melanzane, zucchine, asparagi) brasato di vitellone insalata verde pane e frutta	penne al pomodoro e basilico bastoncini di filetto di merluzzo al forno verdura fresca pane e frutta
VEN	passato di verdure con pastina cotoletta di manzo al forno patate lessate pane e frutta	pasta al sugo di pesce frittata al forno carote julienne pane e frutta	pasta al pesto genovese platessa alla pizzaiola zucchine trifolate pane e frutta	riso all'ortolana arista di maiale arrosto verdura gratinata pane e frutta e ciambella

*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: **ultimo aggiornamento 15.09.2017***

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti (N.B. non sono compresi i pinoli), sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

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

PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONI BIOLOGICHE: farina, pasta di semola, riso, ricotta, yogurt, verdura fresca, passata di pomodoro, pelati, aceto di mele, olio extravergine di oliva, frutta, succhi di frutta, lenticchie, ceci

PRODOTTI DI FORNITORI LOCALI: carne fresca, farina, pasta all'uovo, pasta ripiena, lenticchie, ceci, verdura fresca, aceto di mele, olio extravergine di oliva

ALTRE PARTICOLARITÀ: prosciutto cotto senza polifosfati, caseinati, proteine del latte, glutine; prosciutto crudo di Parma DOP, asiago DOP, emmenthal DOP, fontina DOP, parmigiano reggiano DOP 24/36 mesi, grana padano DOP, sale iodato

IN ARANCIONE: ricette della tradizione marchigiana