



SCUOLA DELL'INFANZIA – COMUNE DI SAN SEVERINO MARCHE (MC)
ANNO SCOLASTICO 2017/2018

MENU' INVERNO

(da novembre a marzo)

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUN	pasta olio e parmigiano platessa al forno insalata verde 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	spaghetti al tonno formaggio verdura fresca pane e frutta	pasta alla pizzaiola bastoncini filetto di merluzzo al forno/tonno al naturale verdura fresca - pane e frutta
MAR	frascarelli al pomodoro tortino di verdure carote julienne pane e frutta	minestrone di verdure e legumi con pastina bastoncini di merluzzo al forno purè di patate -pane e frutta	stracciatella in brodo vegetale brasato di manzo purè di patate pane e frutta	pasta al pomodoro polpette/polpettone broccoli all'olio pane e frutta	pasta al pomodoro e basilico scaloppina di pollo al limone verdura fresca pane e frutta
MER	pasta al sugo bianco di verdure di stagione(broccoli, spinaci, radicchio) coscia di pollo arrosto verdura fresca - pane e frutta	vincisgrassi prosciutto cotto finocchi freschi pane e frutta	pasta al pesto delicato (basilico, pinoli, patate, fagiolini) halibut al forno verdura fresca - pane e frutta	quadrucci all'uovo con ceci o lenticchie svizzere di tonno verdura fresca - pane e frutta	pasta prosciutto e piselli (sugo bianco) frittata carote brasate -pane e frutta
GIO	tortelloni al pomodoro e basilico ricotta piselli pane e frutta	risotto alla zucca (o verdure di stagione) halibut gratinato cavolo all'olio -pane e frutta	minestra di verdure e legumi con riso coscia di pollo arrosto insalata mista -pane e frutta	penne all'olio e parmigiano arista di maiale arrosto carote julienne pane e frutta	pasta al ragù formaggio verdura fresca pane e frutta
VEN	passato di verdure con pastina cotoletta di manzo al forno patate arrosto o lessate pane e frutta	spaghetti al sugo di pesce frittata al forno insalata mista pane e frutta	pasta agli aromi (misto di rosmarino, salvia, timo, origano) frittata al forno carote in insalata - pane e frutta	risotto con pomodoro e piselli prosciutto cotto verdura gratinata pane e frutta e ciambella	passato/minestrone di verdure e legumi con farro petto di tacchino alla salvia patate lessate - pane e frutta

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, 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