



GIORNO	1 ^a Settimana	2 ^a Settimana	3 ^a Settimana	4 ^a Settimana
Lunedì	Risotto BIO alla zucca BIO Spezzatino di pollo al curry Verdura di stagione BIO Pane comune Frutta fresca BIO	Antipasto di verdure BIO Pasta BIO alla crema di carote e piselli* Frittata (BIO) semplice Pane comune Frutta fresca BIO	Antipasto di verdure BIO Risotto BIO alla parmigiana Scaloppina di manzo alla pizzaiola Pane comune Frutta fresca BIO	Pasta BIO all'olio Mozzarella BIO Verdure di stagione BIO Pane comune Frutta fresca BIO
Martedì	Antipasto di verdure BIO Pasta BIO alle verdure di stagione BIO Uova BIO strapazzate Pane comune Frutta fresca BIO	Risotto BIO alle verdure BIO Bocconcini di manzo Verdura di stagione BIO Pane comune Frutta fresca BIO	Antipasto di verdure BIO Pizza margherita (Piatto unico) Pane comune Frutta fresca BIO	Antipasto di verdure BIO Risotto BIO ai porri BIO Polpette di trota Pane comune Frutta fresca BIO
Mercoledì	Antipasto di verdure BIO Gnocchi BIO al ragù di manzo (Piatto unico) Pane comune Frutta fresca BIO	Pasta BIO alle verdure BIO di stagione Filetto di merluzzo* al forno Verdura di stagione BIO Pane comune Frutta fresca BIO	Pasta BIO alle verdure BIO Platessa* gratinata Verdura di stagione BIO Pane comune Frutta fresca BIO	Antipasto di verdure BIO Pasticcio al ragù di lenticchie BIO (Piatto unico) Pane comune Frutta fresca BIO
Giovedì	Pasta all'olio Stracchino BIO Verdure di stagione BIO Pane comune Frutta fresca BIO	Pasta BIO al pomodoro BIO Asiago DOP Verdure di stagione BIO Pane comune Frutta fresca BIO	Antipasto di verdure BIO Pasta BIO alla crema di zucca BIO Bocconcini di tacchino agli aromi Pane comune Frutta fresca BIO	Antipasto di verdure BIO Gnocchi BIO al pomodoro BIO Affettato di fesa di tacchino Pane comune Frutta fresca BIO



06 NOV 2023

ASUGI – Dipartimento di Prevenzione
 S.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Dott.ssa Rosa PADOVANO - dietista
 Tel. 0481/592811
 Ordine ISRM-PSI TRP – Ref. FM6 n. 27

Il menu è stato specificato ad eccezione delle tipologie di frutta e verdura che saranno variate opportunamente nell'arco della stessa settimana, secondo stagionalità. Anche le ricette possono essere modificate per problemi organizzativi o di gradimento dei bambini e per rispondere alla stagionalità, garantendo comunque l'alimento base (carne bianca, pesce, uova). Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: 1.Cereali contenenti glutine e loro derivati 2.Crostacei e prodotti derivati 3.Uova e prodotti derivati 4.Pesce e prodotti derivati 5.Arachidi e prodotti derivati 6.Soja e prodotti derivati 7.Latte e prodotti derivati incluso lattosio 8.Frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio 9.Sedano e prodotti contenenti sedano 10.Senape e prodotti contenenti senape 11.Sesamo e prodotti contenenti sesamo 12.Andiride solforosa e solfiti conc> 10MG/KG-L 13.Lupini e prodotti contenenti lupini 14.Molluschi e prodotti contenenti Molluschi (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti ad inviare una mail a: comunemonfalcone@tussmann.it.

*Prodotto surgelato.
 La verdura surgelata viene utilizzata al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre). Tipologie: piselli, bietina, fagiolini fini, spinaci.