



Comune di Monfalcone
 MENU' AUTUNNO/INVERNO
 A.S. 2023/2024

Scuola
 PRIMARIA &

GIORNO	1 ^a Settimana	2 ^a Settimana	3 ^a Settimana	4 ^a Settimana
Lunedì	<p>Crema di zucca BIO</p> <p>Spezzatino di pollo al curry con riso BIO pilaf</p> <p>Verdura di stagione BIO</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Antipasto di verdure BIO</p> <p>Pasta BIO alla crema di carote e piselli*</p> <p>Frittata (BIO) semplice</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Antipasto di verdure BIO</p> <p>Risotto BIO alla parmigiana</p> <p>Scaloppina di manzo alla pizzaiola</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Crema di fagioli BIO con pasta BIO</p> <p>Mozzarella BIO</p> <p>Verdure di stagione BIO</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>
Martedì	<p>Antipasto di verdure BIO</p> <p>Pasta BIO alle verdure di stagione BIO</p> <p>Uova BIO strapazzate</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Minestra di verdure BIO con riso BIO</p> <p>Bocconcini di manzo con patate BIO</p> <p>Verdura di stagione BIO</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Antipasto di verdure BIO</p> <p>Pizza margherita (Piatto unico)</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Antipasto di verdure BIO</p> <p>Risotto BIO ai porri BIO</p> <p>Polpette di trota</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>
Mercoledì	<p>Antipasto di verdure BIO</p> <p>Gnocchi BIO al ragù di manzo (Piatto unico)</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Pasta BIO alle verdure BIO di stagione</p> <p>Filetto di merluzzo* al forno</p> <p>Verdura di stagione BIO</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Crema di verdure BIO con pasta BIO</p> <p>Platessa* gratinata con patate al forno BIO</p> <p>Verdura di stagione BIO</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Antipasto di verdure BIO</p> <p>Pasticcio al ragù di lenticchie BIO (Piatto unico)</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>
Giovedì	<p>Crema di ceci e orzo/riso BIO</p> <p>Stracchino BIO</p> <p>Verdure di stagione BIO</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Crema di fagioli BIO con crostini Asiago DOP</p> <p>Verdure di stagione BIO</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Antipasto di verdure BIO</p> <p>Pasta BIO alla crema di zucca BIO</p> <p>Bocconcini di tacchino agli aromi</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Antipasto di verdure BIO</p> <p>Gnocchi BIO al pomodoro BIO</p> <p>Affettato di fesa di tacchino</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>
Venerdì	<p>Pasta BIO alla pizzaiola</p> <p>Filetto di nasello* gratinato</p> <p>Verdure di stagione BIO</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Antipasto di verdure BIO</p> <p>Pasta BIO al burro BIO</p> <p>Pollo al forno</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Minestra di legumi BIO con pasta BIO</p> <p>Uova BIO al funghetto</p> <p>Verdure di stagione BIO</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>	<p>Brodo vegetale con pasta BIO</p> <p>Spezzatino di manzo in sugo con polenta BIO</p> <p>Verdure di stagione BIO</p> <p>Pane comune</p> <p>Frutta fresca BIO</p>

GIORNO

Lunedì

ASUGI – Dipartimento di Prevenzione
 S.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 Dott.ssa Rosa PAVAN – dietista
 Tel. 0481/92811
 Ordine ISRM-PTTRP – Reg. FVG n. 27

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì



06 NOV 2023

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.Soya 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.Anidride 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: comunemontfalcone@dussmann.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.