

Menù estivo A.S. 2023/2024 in vigore dal 13/05/2024

Comune di Sesto Calende - Scuole Primarie e Secondaria



SETTIMANA	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta (1,6 [^]) con piselli (7) Prosciutto cotto ½ porzione Fagiolini* Pane (1) Yogurt (7)	Riso e prezzemolo (9, 7) Pollo al forno (1,6 [^] , 10 [^] , 11 [^]) Patate Pane (1) Frutta fresca	Lasagne (1, 3, 6 [^]) al pesto, fagiolini* e patate (1, 7, 8, 3, 5 [^] , 6 [^] , 10 [^] , 13 [^]) Formaggio (7) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta (1, 6 [^]) agli aromi (7) Frittata con zucchine (3, 7) Carote Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale (1, 6 [^]) al pomodoro (7) Pesce* (4) panato (1, 6 [^] , 10 [^] , 11 [^]) Insalata Pane (1) Mousse di frutta
2	Pasta (1, 6 [^]) pomodoro e ricotta (7) Lenticchie (1 [^] , 6 [^] , 11 [^]) Carote Pane (1) Frutta fresca	Vellutata di zucchine con cereali (1, 6 [^] , 11 [^] , 7) Tacchino Patate Pane (1) Frutta fresca	Insalata di riso (piselli, formaggio, prosciutto cotto) (7) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale (1, 6 [^]) con pomodoro e olive (7) Formaggio (7) Fagiolini Pane (1) Frutta fresca	Pasta (1, 6 [^]) al pesto (3, 7, 8, 5 [^] , 6 [^]) Hamburger di pesce* (1, 4, 6 [^] , 10 [^] , 11 [^]) Insalata mista Pane (1) Yogurt (7)
3	Pasta (1, 6 [^]) al ragù di verdure (7) Frittata/frittata con formaggio (3, 7) Carote Pane (1) Frutta fresca	Pasta fredda (1, 6 [^]) con legumi (1 [^] , 6 [^] , 11 [^] , 7) /pasta (1, 6 [^]) e ceci (1 [^] , 6 [^] , 11 [^] , 7) ½ porzione di affettato Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale (1, 6 [^]) al pomodoro (7) Hamburger di carne (1, 3, 6 [^] , 10 [^] , 11 [^]) Tris di verdure Pane (1) Yogurt (7)	Pasta (1, 6 [^]) al pesto (3, 7, 8, 6 [^] , 5 [^]) Pollo (1, 6 [^] , 11 [^] , 13 [^]) Fagiolini Pane (1) Frutta fresca	Riso all'inglese (7) Pesce* al forno (4, 1, 6 [^] , 10 [^] , 11 [^]) Insalata mista Pane (1) Mousse di frutta
4	Pasta (1, 6 [^]) zucchine e zafferano (7, 1, 6 [^] , 10 [^] , 13 [^]) Frittata/uova strapazzate (3, 7) Carote Pane (1) Frutta fresca	Riso cremoso al basilico (1, 3, 7, 8, 5 [^] , 6 [^] , 10 [^] , 13 [^]) Lonza al forno (1, 6 [^] , 10 [^] , 11 [^]) Fagiolini* Pane (1) Frutta fresca	Pizza margherita (1, 7, 10 [^] , 11 [^]) Insalata mista Pane (1) Frutta fresca	Pasta (1, 6 [^]) all'olio (7) Hamburger di legumi (1, 3, 6 [^] , 10 [^] , 11 [^] ,) Pomodori Pane (1) Frutta fresca	Pasta integrale (1, 6 [^]) al pomodoro (7) Polpette di pesce* (4, 3, 1, 6 [^] , 10 [^] , 11 [^]) /Totani* panati (14, 4 [^] , 1, 6 [^] , 10 [^] , 11 [^]) Zucchine Pane (1) Yogurt (7)



* materia prima congelata e/o surgelata all'origine
Il pane è a ridotto contenuto di sale
Una volta a settimana è previsto pane integrale

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/surgelate/congelate/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

(Allergeni: 1-glutine 2-crostacei 3-uovo 4-pesce 5-arachidi 6-soia 7-latte 8-frutta a guscio 9-sedano 10-senape 11-semi di sesamo 12-anidride solforosa e solfiti 13-lupini 14-molluschi) - ^può contenere traccia

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI:

BIOLOGICO:

- UOVA E OVOPRODOTTI: 100%
- LATTE E YOGURT: 100%
- CEREALI (pasta, riso, farro, orzo, farina di mais): almeno il 50%
- FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI: almeno il 50%
- CARNE BOVINA: almeno il 50%
- CARNE AVICOLA: almeno il 20%
- CARNE SUINA: almeno il 10%
- FORMAGGI: almeno il 30%
- PROSCIUTTO COTTO: almeno il 30%
- OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE: almeno il 40%
- POMODORI PELATI: almeno il 33%

EQUO E SOLIDALE:

- BANANE

MSC:

- MERLUZZO, LIMANDA, PLATESSA