



Menù primavera-estate 2023 - Comune di Coccaglio

Scuola secondaria



	LUNEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Pizza Margherita	<u>Mezze penne</u> al pomodoro e basilico	<u>Tortiglioni</u> olio e <u>grana</u>	<u>Fusilli</u> al ragù di verdure	22.05.23-28.05.23
	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	<u>Fuselli di pollo</u>	Frittata con piselli*	Filetto di merluzzo gratinato* (1)	03.07.23-09.07.23
	Carote all'olio *	Fagiolini lessi*	Erbette all'olio*	Carote julienne	14.08.23-20.08.23
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	25.09.23-01.10.23
2° Settimana	Passato di verdura con <u>crostini</u>	<u>Gnocchetti sardi</u> con ragù di lenticchie	<u>Fusilli</u> alle pomodoro e ricotta	<u>Pipette</u> al pesto	17.04.23-23.04.23
	Frittata di verdure	Merluzzo alla pizzaiola* (1)	Mozzarella	<u>Lonza di suino agli aromi</u>	29.05.23-04.06.23
	Patate al forno*	Spinaci*	Insalata verde	Carote julienne	10.07.23-16.07.23
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	21.08.23-27.08.23
3° Settimana	Riso all'inglese	<u>Pennette al ragù</u>	<u>Mezze penne all'olio e grana</u>	Pizza Margherita	24.04.23-30.04.23
	Limanda gratinata* (1)		<u>Bocconcini di pollo dorati</u>	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	05.06.23-11.06.23
	Piselli all'olio*	Insalata verde	Carote julienne	Broccoli all'olio*	17.07.23-23.07.23
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	28.08.23-03.09.23
4° Settimana	<u>Fusilli</u> al pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	<u>Mezze penne al ragu' di carne</u>	<u>Tortiglioni</u> al sugo di verdure di stagione	01.05.23-07.05.23
	Frittata con carote e patate	Nuggets di pollo *		Asiago	12.06.23-18.06.23
	Insalata mista verde	Piselli all'olio*	Insalata verde	Fagiolini*	24.07.23-30.07.23
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	04.09.23-10.09.23
5° Settimana	<u>Gnocchetti sardi</u> al pomodoro e basilico	<u>Pipette</u> al pesto	Riso olio e <u>grana</u>	Pizza Margherita	08.05.23-14.05.23
	Asiago	Hamburger di pollo e tacchino *	Merluzzo pizzaiola* (1)	<u>1\2 Prosciutto cotto</u>	19.06.23-25.06.23
	Insalata verde	Fagiolini lessi*	Carote lesse*	Insalata mista	31.07.23-06.08.23
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	11.09.23-17.09.23
6° Settimana	<u>Mezze maniche</u> al ragù di lenticchie	Vellutata di zucchine con <u>crostini</u>	Riso al ragu' di verdure	Pennette olio e grana	15.05.23-21.05.23
	<u>Fuselli di pollo</u>	Spezzatino di tacchino	Tortino di formaggio	Limanda gratinato * (1)	26.06.23-02.07.23
	Insalata verde con mais	Carote julienne	Carote all'olio*	Spinaci all'olio*	07.08.23-13.08.23
	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	<u>Pane</u> - Frutta di stagione	18.09.23-24.09.23

prodotto locale

Giornata biologica (1) prodotto certificato da pesca sostenibile MSC

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto. Verranno fornite almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione. Si utilizza sale iodato

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

* i prodotti potrebbero essere surgelati