

Cucina: SELF "IL SOLE" MENU' SCUOLE PRIMARIE ARIOSTO – MARCO POLO – MARCONI COMUNE DI RUBIERA
Menù Autunno-Inverno data inizio 11-09-2023 (3° settimana) - Menù Primavera-Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Risotto barbabietola e stracchino Erbazione* Insalata mista Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta all'isolana Insalazione con uova sode e mais (comprensivo di contorno)</p>	<p>Passato di verdura e legumi con orzo Hamburger di tacchino Carote crude Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pomodoro (in stagione)</p>	<p>Prima settimana</p> <p>Pinzimonio di verdura Tortelloni di ricotta e spinaci* burro e salvia (piatto unico) - Dolce Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Dolce: Gelato</p>	<p>Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP 1/2 razione Carote trifolate Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Pasta in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Fagiolini* lessati Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Da maggio: Insalata di riso PF Contorno crudo</p>
Seconda settimana				
<p>Pasta olio extravergine e Parmigiano DOP Frittata con verdure Carote a filetto Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Crema di porri e fagioli con riso Lombo di suino agli aromi Contorno cotto - Gallette Frutta</p> <p>*** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Crema di carote e fagioli con riso Lombo di suino alle verdure Pomodori (in stagione) - Insalata</p>	<p>Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Pasta in brodo vegetale Boccoccini di pollo* alla salvia Purea di patate Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Boccoccini di pollo* alla pizzaiola Patate al forno</p>	<p>Pasta ricotta e zafferano Fish Burger* Insalata mista Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Tagliatelle pomodoro e basilico</p>
Terza settimana				
<p>Pasta rossa alle olive Erbazione* Carote a filetto Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta alle melanzane (sugo rosso) Pomodori (in stagione) / carote</p>	<p>Crema di legumi misti con pastina Scaloppina di pollo agli agrumi Fagiolini* all'olio Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Crema di ceci con pastina Scaloppina di pollo agli aromi</p>	<p>Pasta al pesto di broccoli Crocchette di pesce* al forno Insalata mista Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Misticanza con zucchine crude</p>	<p>Pasta in brodo vegetale Polpettine di vitellone con piselli (comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Hamburger di vitellone Patate al forno</p>	<p>Risotto alla zucca Bastoncini di pesce* al forno Carote e insalata Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto carote e zucchine Pomodori (in stagione)</p>
Quarta settimana				
<p>Pasta al pomodoro Formaggio Caciotta Spinaci* alla parmigiana Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Pasta pomodoro e aromi freschi Formaggio Mozzarella Contorno crudo</p>	<p>Crema di verdura con pastina Cotoletta di pollo* al forno Purea di patate Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Carote e zucchine crude a julienne</p>	<p>Risotto con piselli* Crocchette di verdura Contorno crudo misto Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Risotto alla parmigiana Contorno di ceci e insalata</p>	<p>Pinzimonio di verdura Lasagne alla bolognese ** Piatto unico ** Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale:</p>	<p>Crema di patate con pastina Filetto di pesce* gratinato Carote all'olio Pan de Re Frutta</p> <p>Variante stagionale: Crema di zucchine con pastina Patate arrosto</p>

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der. crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der., incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

**** 2 VOLTE AL MESE PREVISTO PANE INTEGRALE *****

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

A.S. 2023-2024