

MENÙ ANNO SCOLASTICO 2020-21

- SCUOLA PRIMARIA PIGNETO -

(menù in vigore da lunedì 14 Settembre 2020 in 1° settimana)

L. - GRAMIGNA AL RAGÙ DI CARNE ☺/Ω Pane e frutta fresca	FRITTATA AI 3 SAPORI - INSALATA E CAVOLO CAPPUCCIO
M. - SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca	Ω HAMBURGER DI VITELLONE- PURÈ
M. - CREMA DI PATATE E CAROTE CON PASTA Pane e frutta fresca	☺ARROSTO DI MAIALE AL FORNO - SPINACI BURRO E PARMIGIANO
G. - RISOTTO ALLA PARMIGIANA Pane e frutta fresca	CROCCHETTINE DI VERDURA E LEGUMI - CAROTE JULIENNE
V. - FUSILLI ALLA LIGURE Pane e frutta fresca	INSALATONE CON IL TONNO (2° + CONTORNO)
<hr/>	
L. - RISOTTO ARANCIONE Pane e frutta fresca	☺PROSCIUTTO COTTO - FAGIOLINI AL VAPORE
M. - CORALLINI IN BRODO DI CARNE Ω Pane e frutta fresca	CROCCHETTE DI PATATE - CAROTE JULIENNE
M. - NOCCIOLINE AL POMODORO Pane e frutta fresca	HAPPY BURGER - FINOCCHI JULIENNE
G. - SEDANINI ALLA CAMPAGNOLA Pane e frutta fresca	☺ /Ω POLPETTE GUSTOSE - PISELLI AL SUGO
V. - GNOCCHETTI SARDI AGLI SPINACI Pane e frutta fresca	PLATESSA IN CROSTA - INSALATA VERDE
<hr/>	
L. -	PIATTO UNICO: TAGLIATELLE AL RAGÙ ☺ /Ω - INSALATA MISTA
Pane e frutta fresca	
M. - MEZZE PENNE DEL PASTORE Pane e frutta fresca	SPINACINA AL FORNO - CAROTE JULIENNE
M. - FUSILLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA Pane e frutta fresca	SCALOPPINA DI POLLO AL LIMONE - BROCCOLI ALL'OLIO
G. - CREMA DI LEGUMI CON ORZO Pane escluso -Frutta fresca	PIZZA MARGHERITA - <u>contorno escluso</u>
V. - GOBBETTI AL POMODORO <u>Panino al sesamo</u> e frutta fresca	FISH BURGER - INSALATA
<hr/>	
L. - SPAGHETTI AL TONNO Pane e frutta fresca	FORMAGGIO SPALMABILE - INSALATA VERDE E RADICCHIO
M. - PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA Pane e frutta fresca	☺PORTAFOGLI DORATI AL FORNO - CAROTE JULIENNE
M. - NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA Pane e frutta fresca	POLLO AL FORNO - FAGIOLINI ALL'OLIO
G. -	PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO ☺ /Ω -CAROTE SAPORITE
Pane e frutta fresca	
V. - RISOTTO ALL'ORTOLANA Pane e frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE PREZZEMOLATE

☺carne di maiale - Ω carne di bovino adulto/vitellone - "Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

TUTTE LE PREPARAZIONI(LASAGNE, HAMBURGER, DORATURE, PANATURE, POLPETTE, SVIZZERE, COTOLETTE, TORTE ...) SONO DI PRODUZIONE INTERNA

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.Lgs.109/92, 88/2009 e s.m.i.) -Cereali contenenti glutine(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorosan-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Crostacei e prodotti derivati. Uova e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati. Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocchie, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. Sedano e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati. Semi di sesamo e prodotti derivati. Anidride solforosa e solfiti(possibilmente contenuti nei vini). Lupini e prodotti derivati. Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati dal personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.