

COMUNE DI PEGOGNAGA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

MENU' AUTUNNO INVERNO



Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

Pranzo

SETTIMANA 1

PU: Lasagne alla bolognese	PU: Pizza margherita *	Pasta integrale al pomodoro e aromi	Riso allo zafferano	Passato di verdure miste e legumi con pasta *
		Tortino di lenticchie e quinoa (vegetariano) *	Cotoletta di pollo	Filetto di merluzzo alla provenzale *
Finocchi gratinati	Zucca al forno	Finocchi gratinati	Carote prezzemolate	Patate all'olio (PB)
Insalata verde	Finocchi crudi	Carote crude	Cappuccio crudo	Finocchi crudi
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da

A

29/08/2022	04/09/2022
26/09/2022	02/10/2022
24/10/2022	30/10/2022
21/11/2022	27/11/2022
19/12/2022	25/12/2022
16/01/2023	22/01/2023
13/02/2023	19/02/2023

Pranzo

SETTIMANA 2

Crema di verdure miste e legumi con orzo *	Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano)	PU: Riso alla pilota (con salsiccia) (B)	Gnocchi di semolino *	Pasta al tonno (R)
Sovracosce di pollo al forno	Bastoncini di merluzzo in crosta di mais *		Cotoletta di platessa *	Frittata con porri
Patate al forno	Carote gratinate	Spinaci alla parmigiana *	Fagiolini all'olio	Zucca al forno
Insalata verde	Finocchi crudi	Carote crude	Cappuccio crudo	Finocchi crudi
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da

A

05/09/2022	11/09/2022
03/10/2022	09/10/2022
31/10/2022	06/11/2022
28/11/2022	04/12/2022
26/12/2022	01/01/2023
23/01/2023	29/01/2023
20/02/2023	26/02/2023

Pranzo

SETTIMANA 3

Pasta integrale al pomodoro e aromi	Pasta all'olio	Pastina in brodo di carne	Riso alla zucca (B)	Crema di verdure miste e legumi *
Hamburger di ceci *	Cotoletta di pollo	Manzo lesso con salsa verde	Filetto di platessa alla provenzale *	Pizza margherita *
Fagiolini all'olio	Carote all'olio	Purè di patate	Finocchi gratinati	Carote crude
Insalata verde	Finocchi crudi	Carote crude	Cappuccio crudo	
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da

A

12/09/2022	18/09/2022
10/10/2022	16/10/2022
07/11/2022	13/11/2022
05/12/2022	11/12/2022
02/01/2023	08/01/2023
30/01/2023	05/02/2023
27/02/2023	05/03/2023

Pranzo

SETTIMANA 4

Gnocchi di patate al pomodoro *	Crema di verdure miste e legumi con farro *	Riso alla parmigiana	PU: Pasta al ragù (R)	Pasta al pomodoro e olive
Crocchette di verdure	Spezzatino di pollo agli aromi (B)	Cotoletta di merluzzo *		Frittata al forno
Carote all'olio	Patate al forno	Fagiolini all'olio	Zucca al forno	Spinaci alla parmigiana *
Insalata verde	Finocchi crudi	Carote crude	Cappuccio crudo	Finocchi crudi
Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale	Frutta fresca invernale
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Da

A

19/09/2022	25/09/2022
17/10/2022	23/10/2022
14/11/2022	20/11/2022
12/12/2022	18/12/2022
09/01/2023	15/01/2023
06/02/2023	12/02/2023
06/03/2023	12/03/2023

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) contengono materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità - settembre: mele, pere, uva, banane, ananas - ottobre: mele, uva, clementine, pere, ananas, banana - novembre, dicembre, gennaio e febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana - marzo: arance, kiwi, mele, pere, banane - aprile: kiwi, mele, pere, banane, ananas

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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 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.