Il Menù REFECTIO

Scuola Primaria San Carlo - Inverigo

MENU' INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	PASTA AL PESTO 1-3-7-8 FARINATA* CAVOLFIORI* GRATINATI 1-3-7 FRUTTA FRESCA	RAVIOLI* OLIO E SALVIA 1-3-7-9 SCALOPPINE* AL LIMONE 1 CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLA ZUCCA* 3-7-9 FRITTATA 3-7 SPINACI* FRUTTA FRESCA	GNOCCHI* AL POMODORO 1-3-9 FILETTO DI PESCE* AGLI AROMI 1-4 FINOCCHI JULIENNE YOGURT 7	PASTA IN CREMA DI BROCCOLI* 1-9 FORMAGGIO 7 FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA
Seconda Settimana	PIZZA MARGHERITA 1-7 (Piatto unico) FINOCCHI JULIENNE FRUTTA FRESCA	RISOTTO AL POMODORO 3-7-9 FRITTATA 3-7 INSALATA YOGURT 7	CREMA DI VERDURA* CON CROSTINI 1-9 TONNO 4 PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA	PASTA ALLA CREMA DI ZUCCA* E TALEGGIO 1-7-9 PISELLI* IN UMIDO 9 CAROTE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	LASAGNE ALLA BOLOGNESE* 1-3-7-9 (Piatto unico) BIETE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA
Terza Settimana	PASTA AL PESTO 1-3-7-8 FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 9 ZUCCA* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	POLENTA E POLPETTE* AL FORNO 1-6 (Piatto unico) CAROTE BABY* FRUTTA FRESCA	PASTA IN CREMA DI ZUCCHINE* 1-9 UOVA STRAPAZZATE 3-7 FINOCCHI CRUDI YOGURT 7	CREMA DI CAROTE* CON PASTINA 1-9 FILETTO DI PESCE* AGLI AGRUMI 1-4 PATATE* AL FORNO FRUTTA FRESCA	PASTA IN SALSA AURORA 1-7 MOZZARELLA 7 CAROTE JULIENNE FRUTTA FRESCA
Quarta Settimana	PASTA AL RAGU'* 1-9 (Piatto unico) FAGIOLINI* FRUTTA FRESCA	PASTA AL PESTO 1-3-7-8 LIMANDA* GRATINATA 1-4 CAROTE E MAIS YOGURT 7	PASTA AL RAGU' DI VERDURA* 1-9 FRITTATA 3-7 BIETE* ALL'OLIO FRUTTA FRESCA	PIADINA 1-7 INSALATA MISTA FRUTTA FRESCA	PASTA AL POMODORO 1-9 FARINATA* FINOCCHI* GRATINATI 1-3-7 FRUTTA FRESCA

*Possibile presenza di materia prima congelata o surgelata all'origine

UFFICIO NUTRIZIONE REFECTIO

In riferimento alla normativa "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) nel menù vengono indicati gli allergeni presenti come ingredienti delle ricette. L'eventuale presenza accidentale di allergene ("può contenere") della materia prima dichiarata dal produttore è riportata nelle schede tecniche che possono essere messe a disposizione dall'Ufficio Nutrizione. Per una ottimale gestione si invita la clientela allergica o intollerante a formulare richiesta scritta specifica e certificata alla Scuola.

ALLERGENI: 1-GLUTINE, 2-CROSTACEI, 3-UOVA, 4-PESCE, 5-ARACHIDI, 6-SOIA, 7-LATTE, 8-FRUTTA A GUSCIO, 9-SEDANO, 10-SENAPE, 11-SESAMO, 12-ANIDRIDE SOLFOROSA, 13-LUPINI, 14-MOLLUSCHI