

## MENU PRIVO DI CARNE

### Scuola dell'Infanzia

1° settimana: Dal 13/09 al 17/09/2021 - Dal 11/10 al 15/10/21 - Dal 28/03 al 01/04/2022 - Dal 25/04 al 29/04/2022 - Dal 23/05 al 27/05/2022 - Dal 20/06 al 24/06/22

L. - <b>TAGLIATELLE AL POMODORO + FORMAGGIO</b> Pane e frutta fresca	INSALATA RICCA <b>MERENDA:</b> Pane e frutta fresca di stagione
M. - <b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> Pane e frutta fresca	HAMBURGER DI PATATE - Verdura cotta <b>MERENDA:</b> Gnocco al forno e frutta fresca o succo d'arancia 100%
M. - <b>PASTA AL POMODORO</b> Pane e frutta fresca	CROCCHETTE DI CECI E ZUCCHINE - Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Gelato
G. - <b>PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA</b> Pane e frutta fresca	<u>PORTAFOGLI AL FORMAGGIO (no prosciutto)</u> - Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Yogurt alla frutta
V. - <b>PASTA AL PESTO ALLE MELANZANE</b> Pane e frutta fresca	INSALATA DI TONNO, FAGIOLI E POMODORI # <b>MERENDA:</b> Muffin

2° settimana: Dal 20/09 al 24/09/2021 - Dal 18/10 al 22/10/2021 - Dal 04/04 al 08/04/2022 - Dal 02/05 al 06/05/2022 - Dal 30/05 al 03/06/2022 - Dal 27/06 al 01/07/22

L. - <b>RISI E BISI</b> Pane e frutta fresca	<u>FRITTATINA AL FORNO (uova, formaggio e sale)</u> - Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Yogurt alla frutta
M. - <b>PASTA AL POMODORO E BASILICO</b> Pane e frutta fresca	PEPITE DI QUINOA E LEGUMI - Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Gelato
M. - <b>PASTA ALL'OLIO E.V. OLIVA E PARMIGIANO</b> Pane e frutta fresca	<u>PESCE AL FORNO</u> - Patate profumate <b>MERENDA:</b> Crackers e frutta fresca
G. - <b>PASTA AL PESTO ALLA GENOVESE</b> Pane e frutta fresca	CAPRESE DI MOZZARELLA E #POMODORO /Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Torta casalinga
V. - <b>PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON FARRO</b> Pane e frutta fresca	PEPITE DI PESCE - Verdura fresca mista <b>MERENDA:</b> Pane e frutta fresca

3° settimana: Dal 27/09 al 01/10/2021 - Dal 25/10 al 29/10/2021 - Dal 11/04 al 15/04/2022 - Dal 9/05 al 13/05/2022 - Dal 6/06 al 10/06/2022

L. - <b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA/POMODORO - SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO</b> - Verdura cotta Pane e frutta fresca	<b>MERENDA:</b> Torta casalinga
M. - <b>PASTA AL TONNO</b> Pane e frutta fresca	<u>FRITTATINA AL FORNO (uova, formaggio e sale)</u> - Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Cracker e frutta fresca
M. - <b>Antipasto: PINZIMONIO - P.U.NICO: PIZZA MARGHERITA</b> Pane e frutta fresca	<b>MERENDA:</b> Gelato
G. - <b>PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA</b> Pane e frutta fresca	<u>POLPETTE VEGETALI</u> - Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Stregchette e Tè
V. - <b>RISOTTO ROSA</b> Pane e frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT AL FORNO - Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Pane e frutta fresca

4° settimana: Dal 04/10 al 08/10/2021 - Dal 01/11 al 05/11/2021 - Dal 18/04 al 22/04/2022 - Dal 16/05 al 20/05/2022 - Dal 13/06 al 17/06/22

L. - <b>PASTA ALLA MEDITERRANEA</b> Pane e frutta	SFORMATO DI VERDURE - Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Yogurt alla frutta
M. - <b>PASTA ALL'OLIO E.V. D'OLIVA BIO E PARMIGIANO</b> Pane e frutta	CROCCHETTE DI RAPE ROSSE E CECI - Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Pane e frutta fresca
M. - <b>PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA</b> Pane e frutta	<u>TONNO</u> - Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Torta casalinga
G. - <b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> Pane e frutta	<u>POLPETTE VEGETALI</u> - Verdura fresca <b>MERENDA:</b> Gelato
V. - <b>PASTA AL PESTO GENOVESE</b> Pane e frutta	PESCE IN CROSTA DI MAIS - Patate al forno <b>MERENDA:</b> Cracker e frutta fresca

**Note:** # pomodori in base alla stagionalità. Alternativo previsto solo formaggio.

Colazione del mattino: la fornitura di frutta fresca potrà essere richiesta dalle singole scuole che dovranno provvedere all'organizzazione del servizio (preparazione e distribuzione). Durante la stagione calda i brodi saranno sostituiti con pasta con sugo di legumi/verdure. MENU' ALTERNATIVO: E' VERAMENTE NECESSARIO? La scelta del menù alternativo deve essere ridotta all'interno della settimana, prediligendo invece il menù del giorno per incentivare in questo modo l'educazione alimentare a tavola, progetto fortemente promosso dal SIAN, Cirfood e dal Comune di Sassuolo. L'assaggio delle pietanze e la convivialità del pasto è momento di scoperta e sperimentazione del gusto. PRODOTTI SEMPRE BIOLOGICI: pasta, riso, farina "00", farina di mais, ceci, bocconcini di mozzarella, latte, yogurt, burro, macinato magro di bovino, frutta di stagione, miele e pane. Il tè è equo e solidale. Una volta a settimana verrà distribuita la banana equo-solidale. \*Materia prima di base congelata e/o surgelata. § In queste giornate sarà distribuita una porzione ridotta di secondo. # Pomodori in base alla reperibilità e alla stagionalità. SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ 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, nocciole, 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. Le famiglie degli utenti interessati possono, pertanto richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al servizio istruzione (telefono 0536-880883) ed attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.

