

MENU PRIVO DI CARNE DI SUINO

Scuola dell'Infanzia

1ª 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

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

2ª 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

<p>L. - RISI E BISI Pane e frutta fresca</p> <p>M. - PASTA AL POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca</p> <p>M. - PASTA ALL'OLIO E.V.OLIVA E PARMIGIANO Pane e frutta fresca</p> <p>G. - PASTA AL PESTO ALLA GENOVESE Pane e frutta fresca</p> <p>V. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON FARRO Pane e frutta fresca</p>	<p>BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI - Verdura fresca MERENDA: Yogurt alla frutta</p> <p>PEPITE DI QUINOA E LEGUMI - Verdura fresca MERENDA: Gelato</p> <p>FETTINA DI CARNE DI POLLO/TACCHINO - Patate profumate MERENDA: Crackers e frutta fresca</p> <p>CAPRESE DI MOZZARELLA E #POMODORO /Verdura fresca MERENDA: Torta casalinga</p> <p>PEPITE DI PESCE - Verdura fresca mista MERENDA: Pane e frutta fresca</p>
--	---

3ª 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

<p>L. - RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA/POMODORO - SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO - Verdura cotta Pane e frutta fresca</p> <p>M. - PASTA AL TONNO Pane e frutta fresca</p> <p>M. - Antipasto: PINZIMONIO - P.U.NICO: PIZZA MARGHERITA Pane e frutta fresca</p> <p>G. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTA Pane e frutta fresca</p> <p>V. - RISOTTO ROSA Pane e frutta fresca</p>	<p>BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI - Verdura fresca MERENDA: Torta casalinga</p> <p>COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - Verdura fresca MERENDA: Crackers e frutta fresca</p> <p>ANTIPASTO: PINZIMONIO - P.U.NICO: PIZZA MARGHERITA MERENDA: Gelato</p> <p>POLPETTE DI TACCHINO ESTIVE - Verdura fresca MERENDA: Stregchette e Tè</p> <p>FILETTO DI HALIBUT AL FORNO - Verdura fresca MERENDA: Pane e frutta fresca</p>
---	---

4ª 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

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

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. S 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 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, 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.

