

MENÙ INVERNALE a.s. 2022-23

In vigore dal 9/01/2023 con la 3° settimana

Scuole di Zogno



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	PESCE	UOVO	CARNE	LEGUMI
1° SETTIMANA	Gnocchetti sardi al pesto Formaggio Zucchine al vapore* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Pesce al forno* Insalata Pane Frutta	Fusilli al pomodoro Frittata con zucchine* Finocchi Pane Frutta	Lasagne al ragù di manzo* Insalata Pane Frutta	Farfalle all'olio extravergine d'oliva Crocchette di piselli in umido* Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	UOVO	LEGUMI	CARNE	FORMAGGIO	PESCE
2° SETTIMANA	Risotto alle verdure* (senza Parmigiano Reggiano DOP) Frittatina con Parmigiano Reggiano DOP Zucchine* Pane Frutta	Passato di verdura con riso* Sformato di patate e piselli* Pane Frutta	Polenta Bocconcini di sovracoscia di tacchino Erbette* Pane Frutta	Pizza Margherita Insalata Pane Frutta	Sedanini al pomodoro Pesce alle olive* Fagiolini* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	UOVO	PESCE	LEGUMI	CARNE
3° SETTIMANA	Mezze penne all'olio extravergine d'oliva Formaggio Fagiolini con carote* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata con erbe* Finocchi Pane Frutta	Fusilli integrali al sugo di verdura* Pesce gratinato al forno* Erbette* Pane Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro Polpettine di legumi* Carote julienne Pane Frutta	Polenta Arrosto di lonza Zucchine al vapore* Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	LEGUMI	UOVO	CARNE	PESCE
4° SETTIMANA	Sedanini al pomodoro Formaggio Zucchine* Pane Frutta	Lasagne al pesto con fagioli cannellini* Carote julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Rollè di frittata Insalata Pane Frutta	Passato di verdure con riso* Bocconcini di pollo Patate al forno* Pane Frutta	Farfalle agli aromi Polpettine di tonno (in olio d'oliva)* Fagiolini* Pane Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda.

In caso di indisponibilità, i formati di pasta esplicitati in menù potranno essere variati senza preavviso, tale variazione non dovrà ritenersi come non rispetto del menù.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all'1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

L'ultimo giorno di ogni mese verrà servita la torta complimense.

* il piatto contiene una o più materie prime congelate e/o surgelate all'origine.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato.