



COMUNE DI ALAGNA
ANNO SCOLASTICO 2021-2022
INFANZIA - PRIMARIA

MENU' AUTUNNO-INVERNO
in vigore dal 1 febbraio 2022



1 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PIZZA MARGHERITA	PASTA OLIO E GRANA PADANO	PASTA AL POMODORO	VELLUTATA DI ZUCCHINE* E CAROTE* CON RISO	PASTA INTEGRALE POMODORO E PISELLI*
FORMAGGIO LATTERIA (1/2 PORZIONE)	ARROSTO DI LONZA	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA	BASTONCINI DI MERLUZZO*	FRITTATA AGLI SPINACI*
INSALATA MISTA	ZUCCHINE* GRATINATE	FAGIOLINI* ALL'OLIO	PATATE* AL FORNO	CAROTE JULIENNE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

2 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE*	PASTA AL PESTO DI BROCCOLI*	RISOTTO ALLA ZUCCA*	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI LEGUMI CON PASTA
FORMAGGIO SPALMABILE	TOTANI* AL GRATIN	POLPETTE DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA	FRITTATA AL GRANA PADANO	FIL. PLATESSA* DORATO AL FORNO
INSALATA VERDE E FINOCCHI	PISELLI*	ERBETTE* ALL'OLIO	CAROTE* AL VAPORE	INSALATA VERDE E CAROTE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

3° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
RAVIOLI DI MAGRO OLIO E SALVIA	PASTA AL RAGU'	CREMA DI VERDURE* CON ORZO	RISOTTO AI FORMAGGI	PASTA OLIO E GRANA PADANO
FORMAGGIO LATTERIA (1/2 PORZIONE)	FRITTATA AI PORRI	TORTINO DI LEGUMI*	TONNO ALL'OLIO D'OLIVA	COTOLETTA DI LONZA
FAGIOLINI* AL VAPORE	INSALATA VERDE E RADICCHIO	PURE' DI PATATE	CAROTE JULIENNE	SPINACI* AL VAPORE
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

4 ° SETTIMANA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PASTA AL PESTO	PASTA POMODORO E LENTICCHIE	RISOTTO CAROTE* E CURCUMA	PASTA AGLI AROMI	PASSATO DI VERDURE* CON RISO
FORMAGGIO PRIMO SALE	FIL. MERLUZZO* GRATINATO	FRITTATA CON ZUCCHINE*	POLPETTE DI BOVINO ALLA PIZZAIOLA	SCALOPPINA DI LONZA AGLI AROMI
CAROTE* AL VAPORE	INSALATA VERDE E MAIS	FAGIOLINI* AL VAPORE	INSALATA VERDE E FINOCCHI	PISELLI* BRASATI
PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE			

Prodotti provenienti da AGR. BIOLOGICA: PANE, PASTA, RISO, ORZO, FARRO, OLIO E.V.O., CARNI FRESCHE (Bovino, Suino, Tacchino), FRUTTA FRESCA (Banane, Arance, Clementine, Mandarini, Susine, Kiwi), VERDURE SURGELATE (Bieta Erbetta, Broccoli, Spinaci, Zucchine, Cavolfiori, Carote, Fagiolini, Piselli, Patate), LEGUMI SECCHI (Ceci, Fagioli, Lenticchie), UOVA, POLPA/PASSATA di POMODORO, YOGURT, LATTE FRESCO, LATTE UHT, FARINA "00", FARINA di MAIS, PANE GRATTUGIATO, CRACKER.

Prodotti BIO EQUOSOLIDALI: Banane. *Prodotti DOP e IGP:* Grana Padano DOP, Mele IGP, Pere IGP. *Prodotti KM 0:* Pane, Riso.

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine

Si informano i consumatori allergici e/o intolleranti, o chi per essi (genitori, tutor, etc.), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti, come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni derivanti dal processo produttivo: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.