

Menu Scuole Comune di POGGIBONSI scuole PRIMARIE

Autunno | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Riso all'olio	Gnocchi sardi al pomodoro	Pasta alla zucca gialla	Pasta al pesto invernale	Pasta alla carrettiera
	Tonno all'olio di oliva	Prosciutto crudo	Hamburger di pesce	Mozzarella	Scaloppina di tacchino impanata al forno
	Fagiolini al vapore	Finocchi filè	Insalata	Finocchi e carote crudi	Patate arrosto
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2 SETTIMANA	Pizza Margherita	Pasta ai 4 formaggi	Pasta al pomodoro e olive	Riso ai porri	Pasta al pomodoro
	Prosciutto cotto	Merluzzo alla livornese	Frittata	Roast beef	Crocchette di ceci con crema al formaggio
	Carote all'olio	Spinaci all'olio	Carote filè	Insalata	Broccoli saltati
	Frutta fresca	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3 SETTIMANA	Orzotto con verdure	Pasta all'olio	Riso all'ortolana	Tagliatelle al pomodoro	Pasta all'olio
	Spezzatino di vitellone	Pollo arrosto	Filetto di halibut al forno	Pecorino fresco	Prosciutto cotto
	Patate lesse	Fagiolini al vapore	Purè	Finocchi in pinzimonio	Insalata verde
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4 SETTIMANA	Riso alla zucca gialla	Pasta all'olio	Pasta alla pizzaiola	Farro al ragù di lenticchie	Lasagne al ragù
	Petto di tacchino al limone	Tortino di verdure	Arista	Nasello alla siciliana	Stracchino
	Cavolfiore e carote al forno	Insalata e radicchio rosso	Piselli	Bietole all'olio	Carote e finocchi file'
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.