



Menù autunno-inverno 2022-2023 - Comune di Coccaglio

Scuola primaria e infanzia -Quaresima



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	1° settimana
1° settimana	Pipe pomodoro e ricotta	Riso con piselli*	Farfalle alla parmigiana	Passato di verdura con crostini*	Pizza margherita	24/10/2022 - 30/10/2022
	Frittata alle erbe* Insalata mista verde	Filetto di limanda gratinata* Carote all'olio*	Lonza di suino al latte Erbe all'olio*	Primo sale Patate al forno*	Tonno all'olio Piselli all'olio*	05/12/2022 - 11/12/2022 16/1/2023 - 22/1/2023
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	27/2/2023 - 05/3/2023 10/4/2023 - 16/4/2023
2° settimana						2° settimana
	Crema di patate con crostini	Riso alla contadina	Polenta e arrosto di manzo	Fusilli al pomodoro	Pennette alla crema di grana	31/10/2022 - 06/11/2022
	Filetto di merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio*	Prosciutto cotto Broccoli all'olio*	Cavolo cappuccio	Caciotta Carote alla julienne	Hamburger vegetale* Insalata mista	12/12/2022 - 18/12/2022 23/1/2023 - 29/1/2023
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	06/3/2023 - 12/3/2023
3° settimana						3° settimana
	Pizza margherita	Crema di verdura con crostini*	Ravioli ricotta e spinaci	Gnocchi di patate al pomodoro	Farfalle al ragù di lenticchie	07/11/2022 - 13/11/2022
	Prosciutto cotto	Filetto di merluzzo al pomodoro*	Fusello di pollo per primaria /bocconcini per infanzia	Rosa camuna	Tortino di ricotta con erbe fini	19/12/2022 - 25/12/2022
	Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Cavolfiori all'olio* Pane - Frutta di stagione	Spinaci all'olio* Pane - Frutta di stagione	Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	30/1/2023 - 05/2/2023 13/3/2023 - 19/3/2023
4° settimana						4° settimana
	Crema di zucca e patate* Filetto di merluzzo gratinato* Broccoli all'olio*	Ditalini e fagioli (in brodo) Primo sale Piselli brasati*	Pennette al pesto Nuggets di pollo Carote julienne	Gnocchetti sardi al pomodoro Arrosto di suino alle erbe Finocchi all'olio*	Sedanini in salsa aurora Frittata con formaggio Insalata mista	14/11/2022 - 20/11/2022 26/12/2022 - 01/1/2023 06/2/2023 - 12/2/2023
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	20/3/2023 - 26/3/2023
5° settimana						5° settimana
	Pasta alla ligure	Crema di piselli con crostini*	Pasta olio e grana	Lasagne alla bolognese*	Riso alla crema di grana	21/11/2022 - 27/11/2022
	Hamburger di pollo e tacchino* Spinaci gratinati*	Filetto di limanda gratinata* Broccoli all'olio*	Primo sale Zucchine all'olio*	Carote alla julienne	Frittata alle verdure* Piselli all'olio*	02/1/2023 - 08/1/2023 13/2/2023 - 19/2/2023
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	27/3/2023 - 02/4/2023
6° settimana						6° settimana
	Pasta prosciutto e piselli* Asiago	Crema di zucca con crostini Tortino di merluzzo*	Gnocchi di patate al ragù di carne	Farfalle alla parmigiana Frittata con piselli*	Pizza margherita Tonno all'olio	28/11/2022 - 04/12/2022 09/1/2023 - 15/1/2023
	Patate al forno* Pane - Frutta di stagione	Fagiolini all'olio* Pane - Frutta di stagione	Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Carote all'olio* Pane - Frutta di stagione	Cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione	20/2/2023 - 26/2/2023 03/4/2023 - 09/4/2023

* Prodotto congelato/surgelato

Giornata biologica, la certificazione msc
sostituisce la certificazione bio per
prodotti ittici

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità - novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

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.