



Menù Invernale scuole CUGGIONO

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2023-2024

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
1 SETTIMANA	PRIMO	Risotto al pomodoro	Pasta al pesto	Crema di Verdure* con crostini	Tagliatelle al ragu' di manzo	Penne allo zafferano
	SECONDO	Tonno in olio d'oliva EVO	Tortino rustico di Legumi	Bocconcini di pollo al forno	½ porzione di Fontal	*Bastoncini di pesce al forno
	CONTORNO	Carote alla Julienne	*Fagiolini all'olio EVO	Patate al forno	Insalata verde	* Spinaci all'olio EVO
	FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pomodoro	*Minestrone di verdura con riso	Pasta con Burro e Salvia	Trancio di pizza Margherita	Insalata mista
	SECONDO	Uova strapazzate	Petto di pollo impanato al forno	Tortino alle verdure *	Prosciutto cotto ½ porzione	Bruscitt
	CONTORNO	*Piselli in umido	*Patate al forno	*Fagiolini al pomodoro	Julienne di carote	Polenta
	FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Pasta al pesto	Spaghetti al Pomodoro	Risotto allo zafferano	Tortelloni Burro e salvia	*Crema di Legumi con Orzo
	SECONDO	Coscia di Pollo al forno	Uova strapazzate	Arrosto di Lonza alla pizzaiola	*Filete' di merluzzo panato	Scaglie di Grana
	CONTORNO	*Insalata di Fagiolini	Insalata verde e olive	*Misto di verdure	*Piselli in umido	Julienne di carote
	FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Trancio di Pizza Margherita	Passato di lenticchie con patate*	Riso all'inglese (olio EVO e parmigiano)	Pasta agli aromi	Pasta con pomodoro e Olive
	SECONDO	Prosciutto cotto ½ porzione	½ porzione mozzarelle	*Fettuccine di Totano panate al forno	Cotoletta di lonza al forno	Uova strapazzate
	CONTORNO	Insalata mista	Julienne di carote	Soute' di piselli *	*Misto di verdure	*Erbette
	FRUTTA	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino	Frutta di stagione



**Una volta a
settimana verrà
servito pane
integrale

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

CIRFOOD