

Cucina: " LA FIORITA " MENU' SCUOLE PRIMARIE "VENTOSO" – "S.FRANCESCO" – "ROCCA" – "ARCEO"
COMUNE DI SCANDIANO A.S. 2020-2021
Menù Autunno-Inverno data inizio 14-09-2020 (3° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 15-03-2021 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
<p>Cellentani al pomodoro Frittata con gli spinaci* Insalata Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi Secondo: Frittata con carote</p>	<p>Crema di legumi e verdura con crostini Bistecca alla svizzera Carote a filetto Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Crema di ceci con crostini Contorno: Pomodori (in stagione) /Insalata</p>	<p>Tortelloni* ricetta e spinaci burro e salsa Insalata mista con scoglie di Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Tagliatelle in salsa rosa Secondo: Formaggio Caciotta (1/2 raz) con verdura cruda mista</p>	<p>Ditalini in brodo vegetale Spezzatino di tacchino* con polenta (comprensivo di contorno) Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Secondo: Becconcini di tacchino* alle verdure con patate (comprensivo di contorno)</p>	<p>Risotto ai porri Hamburger di pesce* al forno Finocchi e insalata Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Risotto con zucchini Contorno : Pomodori (in stagione) /carote</p>
Prima settimana				
<p>Passato di verdura e legumi con farfalline Scaloppina di pollo* all'aceto balsamico Patate al forno Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Secondo: Piccalina di pollo* alla palermitana Contorno: Carote crude a filetto</p>	<p>Spaghetti al tonno Tortino* ricotta e spinaci Insalata Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Permette al salmone Secondo: Insalata di tonno PF</p>	<p>Crema di patate e prezzemolo con riso Formaggio Caciotta Insalata mista Galette di mais – Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE ***</p> <p> Variante stagionale: Primo: Zuppa di pomodoro e aromi con riso; Insalata di riso PF (maggiolo) Secondo: Formaggio Mozzarella</p>	<p>Antipasto di verdura cruda Lassagne alla bolognese Torta Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Spaghetti all'arrabbiata Secondo: Polpette di verdura Contorno: Miscelanza di verdura cruda Dolce: Coppetta Galato</p>	<p>Gnocchetti sardi con zucca Cotoletta di pesce* al forno Carote a julienne Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Sedani al pesto di basilico Secondo: Filetto di pesce* al forno con salsa agrodolce al pomodoro e patate al forno (comprensivo di contorno)</p>
Seconda settimana				
<p>Ditalini in brodo vegetale Hamburger di tacchino* Piselli* e Patate Pan de re – Frutta</p> <p> Variante stagionale: Secondo: Straccetti di tacchino* al limone Contorno: Zucchine al forno</p>	<p>Noccioline pomodoro e origano Croccante di patate Carote crude Pan de re – Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Noccioline pomodoro e basilico</p>	<p>Crema di zucca con farfalline Cotoletta di suino* al forno Miscelanza di verdure Pan de re – Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Passato di verdura e legumi con farfalline Contorno: Pomodori (in stagione) /Insalata</p>	<p>Risotto alle mele Erbazzone* Insalata Pan de re – Frutta</p> <p> Variante stagionale: Risotto carote e zucchini</p>	<p>Fusilli all'isolana Filetto di pesce* gratinato Cavoio cappuccio e carote Pan de re – Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Gnocchetti sardi alla ricetta Contorno: Miscelanza di verdure</p>
Terza settimana				
<p>Sedani al pomodoro Hamburger vegetale Carote a julienne Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Fusilli alla norma Contorno: Insalata mista</p>	<p>Milnesira di legumi e cereali Pollo* arrosto Purè di patate Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Maggio → Pasta Caprese PF Secondo: Petto di pollo alla parmigiana Contorno: Macedonia* di verdura</p>	<p>Pizzinoni di verdura Pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 razione Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Insalata di verdura</p>	<p>Passato di verdura con riso Polpettine di vitellone alla pizzaiola Piselli* in umido Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Primo: Crema di zucchini con riso Secondo: Bistecca di vitellone alla svizzera</p>	<p>Farfalle olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Cotoletta di pesce* al forno Insalata mista Pan de re Frutta</p> <p> Variante stagionale: Contorno: Pomodori (in stagione) /carote</p>
Quarta settimana				

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più* allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der., incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, andiride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con 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 c/o allergia. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza – Area Emilia Ovest

Chiara (M)k

A.S. 2020-2021

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate