

Menu Scuole Comune di Campagnano – Scuole dell’infanzia e primaria

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2022 -2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Fettuccine al pomodoro	Passato di ceci o fagioli	Gnocchi al pomodoro	Pasta burro e parmigiano	Pasta pomodoro e olive
	Cosci di pollo al forno	Polpette di pesce	Polpette di bovino al forno	Stracchino	Uova strapazzate
	Fagiolini all’olio	Fagiolini all’olio	Finocchi in insalata	Spinaci all’olio	Piselli brasati
	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al ragù vegetale	Passato di lenticchie con pasta	Lasagne al forno	Pasta al burro e parmigiano	Minestrone con riso
	Formaggio spalmabile/Mozzarella	Polpette di bovino al forno	Prosciutto cotto	Frittata	Platessa panata
	Cavolfiore gratinato	Insalata di finocchi	Bieta all’agro	Patate a spicchi	Purè
	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Pasta gratinata	Gnocchetti sardi al burro e parmigiano	Passato di verdura con pasta	Pasta al pomodoro	Pasta e fagioli
	Polpette di bovino al forno	Uovo strapazzate /frittata	Arrostato di suino al forno	Polpette di pesce	Formaggio spalmabile/Mozzarella
	Insalata verde	Spinaci all’olio	Patate prezzemolate	Carote e fagiolini	Insalata verde
	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Minestra di patate	Pasta alla amatriciana	Passato di lenticchie	Risotto allo zafferano	Mezze penne al burro e parmigiano
	Prosciutto cotto	Fusi di pollo al forno	Frittata semplice	Polpette di carne	Merluzzo panato
	Insalata mista	Bieta all’olio	Insalata tricolore	Patate prezzemolate	Bieta all’olio
	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

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.

Revisione 20/01/2021

Menu Scuole Comune di Campagnano – Scuole dell’infanzia e primaria

Primavera – Estate Anno Scolastico 2022 - 2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Fettuccine al pomodoro	Pasta burro e parmigiano	Gnocchetti sardi al pesto	Risotto al pomodoro	Minestrone con pasta
	Primo sale	Prosciutto cotto	Polpette di pesce	Uova strapazzate	Bocconcini di pollo panati
	Ortaggi gratinati	Pomodori in insalata	Insalata mista	Purè di patate	Piselli brasati
	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
2 SETTIMANA	Pasta al ragù di carne	Passato di lenticchie con pasta	Pasta al tonno in bianco	Pasta burro e parmigiano	Pasta al sugo di olive
	Formaggio spalmabile	Fusi di pollo al forno	Platessa panata	Spezzatino di arista con odori	Uova strapazzate
	Pomodori in insalata	Carote flangè	Fagiolini e carote	Bieta e patate	Patate al forno
	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
3 SETTIMANA	Gnocchetti sardi al pomodoro	Risotto al burro e parmigiano	Pasta alla amatriciana	Minestra di fagioli	Pasta al pesto
	Arista al forno	Tonno all’olio di oliva	Uova strapazzate	Prosciutto cotto	Mozzarella
	Spinaci al limone	Pomodori in insalata	Purè di patate	Insalata verde	Insalata di pomodori
	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
4 SETTIMANA	Pasta e lenticchie	Risotto allo zafferano	Pasta burro e parmigiano	Pasta con crema di zucchine	Pasta al ragù vegetale
	Polpette di bovino	Frittata	Polpette di pesce	Spezzatino di maiale/arista	Formaggio spalmabile
	Bieta al limone	Patate a spicchi	Fagiolini al limone	Pomodori in insalata	Insalata verde
	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro	Pane di grano duro
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione



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.