

Comune di LONATE POZZOLO
MENU INVERNALE A.S. 2020-2021 – Scuole Primarie



PRIMA SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
Pennette al pomodoro e basilico*	Carote*	Risotto alla crema di zucca*		
Cotoletta di pesce*	Polenta e brasato	Polpette o hamburger di manzo*		
Finocchi*	//	Fagiolini*		
Frutta/Dessert	Frutta/Dessert	Frutta/Dessert		
Pane	Pane	Pane		

SECONDA SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
Pasta e patate*	Riso con crema di verdure*	Pasta al pesto		
Prosciutto cotto	Arrosto di tacchino all'arancia	Spinacina di pollo*		
Fagiolini*	Patate*	Insalata		
Frutta/Dessert	Frutta/Dessert	Frutta/Dessert		
Pane	Pane	Pane		

TERZA SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
Maccheroni zafferano e pancetta	Pennette pomodoro e basilico*	Riso all'olio e grana		
Formaggio spalmabile	Sovracosce di pollo	Cotoletta di pesce*		
Insalata	Finocchi*	Carote*		
Frutta/Dessert	Frutta/Dessert	Frutta/Dessert		
Pane o grissini	Pane	Pane		

QUARTA SETTIMANA				
<i>lunedì</i>	<i>martedì</i>	<i>mercoledì</i>	<i>giovedì</i>	<i>venerdì</i>
Pasta al pomodoro e basilico*	Pasta al pesto	Tagliatelle al ragù*		
Prosciutto cotto	Filettè di merluzzo dorato*	Grana padano 30 g		
Carote*	Fagiolini*	Zucchine*		
Frutta/Dessert	Frutta/Dessert	Frutta/Dessert		
Pane	Pane	Pane		

LE PIETANZE CONTRASSEGNAE CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATE CON DERRATE CONGELATE O SURGELATE - SI SOMMINISTRA PANE CON CONTENUTO DI SALE PARI O INFERIORE ALL'1,7% SULLA MATERIA SECCA

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.