



CUCINA SCOLASTICA: SCUOLA DELL'INFANZIA "COLLODI" - Pieve di Cento

MENU' PRIMAVERA - AUTUNNO 2023





(In vigore dal 12 Aprile 2023 corrispondente al mercoledi della I Settimana fino al 20 Ottobre 2023)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Dal 10/04/2023 al 14/04/2023 - Dal 15/05/2023 al 19/05/2023 - Dal 19/06/2023 al 23/06/2023 - Dal 24/07/2023 al 28/07/2023 - Dal 28/08/2023 al 01/09/2023 - Dal 02/10/2023 al 06/10/2023				
1° SETTIMANA	- PIATTO UNICO:	- Passato di Verdura con Farro	- Pasta al pomodoro	Risotto in crema di verdure (con zucchine e basilico)	- Pasta olio e Parmigiano
	- Garganelli al ragù	- Bocconcini di pollo alle erbe	- Stracchino	- Filetto di pesce gratinato al forno	- Polpette di legumi e patate (con lenticchie)
	- Macedonia di verdure	- Pomodori (*) o verdura fresca	- Insalata verde	- Insalata verde	- Zucchine trifolate
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane
2° SETTIMANA	Dal 17/04/2023 al 21/04/2023 - Dal 22/05/2023 al 26/05/2023 - Dal 26/06/2023 al 30/06/2023 - Dal 31/07/2023 al 04/08/2023 - Dal 04/09/2023 al 08/09/2023 - Dal 09/10/2023 al 13/10/2023				
	- Risotto alle carote	- Pasta al pomodoro	Pasta alla genovese	- Pizza Margherita	Passato di legumi con orzo o Pasta con fagioli (Giugno - Sett.)
	- Hamburger di pesce profumato	- Scaloppina di pollo al limone	Polpettone di bovino e suino	- Prosciutto cotto (1/2 porzione)	- Sformato con verdure (con cipolla)
	- Pomodori (*) o verdura fresca mista	- Fagiolini a vapore	Carote alla julienne	- Verdura fresca di stagione	- Patate LESSATE
	- Pane	Pane	Pane	- Pane	- Pane
	Dal 24/04/2023 al 28/04/2023 - Dal 29/05/2023 al 02/06/2023 - Dal 03/07/2023 al 07/07/2023 - Dal 07/08/2023 al 11/08/2023 - Dal 11/09/2023 al 15/09/2023 - Dal 16/10/2023 al 20/10/2023				
3° SETTIMANA	Pasta integrale alla siciliana (pomodoro e melanzane)	- Risotto alla parmigiana	Crema di zucchine con pasta o Pasta con zucchine (Giugno-Sett)	- Pasta al pomodoro	- Pasta al ragù di tonno
	- Formaggio semi stagionato - caciotta	- Filetto di pesce in crosta di mais	- Lombino di maiale al latte	- Crocchette di ceci	- Tortino di verdura (Carote, zucchine e fagiolini)
	- Verdura cruda	- Macedonia di verdure	- Purè di patate e carote	- Carote a filini	- Insalata mista
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane
	Dal 01/05/2023 al 05/05/2023 - Dal 05/06/2023 al 09/06/2023 - Dal 10/07/2023 al 14/07/2023 - Dal 14/08/2023 al 18/08/2023 - Dal 18/09/2023 al 22/09/2023				
4° SETTIMANA	- PIATTO UNICO:	Pasta primaverile (con verdure - fagiolini e carote)	- Pasta olio e.v.oliva e parmigiano	- Pasta alla pizzaiola	- Crema di piselli e ditalini con orzo
	- Garganelli al ragù	- Straccetti di pesce al forno	- Pollo al forno gratinato	- Sformato con verdure (con cipolla)	- Formaggio Asiago
4° SE	- Misto d'estate (patate, carote, zucchine)	- Pomodori (*) o verdura fresca	- Verdura cotta	- Verdura cruda di stagione	- Insalata
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane
	Dal 08/05/2023 al 12/05/2023 - Dal 12/06/2023 al 16/06/2023 - Dal 17/07/2023 al 21/07/2023 - Dal 21/08/2023 al 25/08/2023 - Dal 25/09/2023 al 29/09/2023				
SETTIMANA	- Pizza Rossa	Crema di patate e carote con pastina o Pasta con pomodoro (Maggio - Sett.)	- Pasta integrale zucchine e basilico	- Risotto al ragù di pesce	- Pasta olio e Parmigiano
Ē	- Prosciutto cotto	- Cotoletta di pollo al forno (s/uova)	- Hamburger di legumi (piselli)	- Tortino di verdura e ricotta	- Pesce in crosta di mais
5° SE	- Verdura fresca di stagione	- Pomodori (*) o verdura fresca	- Patate lessate	- Verdura fresca di stagione	- Verdura cotta
	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane	- Pane

TUTTI I GIORNI A FINE PASTO VERRA' FORNITA LA FRUTTA ACCOMPAGNATA DA UN PRODOTTO DA FORNO

NOTE: - (*) I pomodori come contorno verranno proposti nel mese di: Maggio, Giugno e Settembre

INFORMATIVA ALLERGENI

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)e prodotti derivati. Crostacei e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati. Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, nocci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. Sedano e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati. Semi di sesamo e prodotti derivati. Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini). Lupini e prodotti derivati. Molluschi e prodotti derivati. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati o i loro familiari a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food (in possesso dell'apposito ricettario) e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.