

Menù autunnale 2020/2021

Menu primaria di Castegnato



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Mezze penne alla bolognese Primo sale (mezza porzione) Finocchi crudi Pane - Frutta di stagione	Sedani all'olio Fettina di tacchino alla pizzaiola Cavolfiore all'olio* Pane - Frutta di stagione	Risotto con piselli* Fil.di merluzzo MSC gratinato* Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con stelline Straccetti di pollo alle verdure Patate al forno Pane - Frutta di stagione	Fusilli al pomodoro Frittata alle erbe* Carote julienne Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Farfalle al pomodoro e basilico Cotoletta di platessa MSC* Cappuccio crudo Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Lonza al latte Patate al forno Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde e rossa Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca con ditalini Petto di pollo olio e limone Piselli stufati* Pane - Frutta di stagione	Gnocchi di patate pomodoro e basilico Asiago DOP Insalata verde e carote Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Riso in salsa di grana Frittata con verdure Zucchine trifolate* Pane - Frutta di stagione	Crema di fagioli con ditalini Fil.di merluzzo MSC gratinato* Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Lasagne* alla bolognese (ragù bovino) Fagiolini saltati* Pane - Frutta di stagione	Pennette aurora Sovracoscia di pollo agli aromi Carote crude Pane - Frutta di stagione	Cellentani al pomodoro Sformato con legumi Insalata verde e rossa Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Gnocchetti sardi alla livornese (pomodoro olive e capperi) Formaggio bresciano Carote crude Pane - Frutta di stagione	Riso allo zafferano Fil.di merluzzo MSC alla livornese* Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto crudo DOP Finocchi crudi Pane - Frutta di stagione	Crema di carote con risoni Hamburger di vitellone agli aromi Pure'di patate Pane - Frutta di stagione	Farfalle al pesto invernale Tortino di verdure Piselli al pomodoro* Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Mezze penne alla sorrentina Fettine di pollo olio e prezzemolo Insalata verde e rossa Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con riso Tonno Patate al rosmarino Pane - Frutta di stagione	Sedanini all'olio Polpette di carne in umido Cappuccio crudo Pane - Frutta di stagione	Risotto in salsa di grana Sformato con legumi Insalata verde e carote Pane - Frutta di stagione	Fusilli al ragù di verdure Asiago DOP Broccoli verdi al vapore* Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Ravioli di magro al burro Bocconcini di tacchino Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Mezze penne al ragù Mozzarella (mezza porzione) Carote crude Pane - Frutta di stagione	Gnocchetti sardi all'olio Brasato di bovino Insalata verde e rossa Pane - Frutta di stagione	Passato di verdura con risoni Fil.di merluzzo MSC gratinato* Pure'di patate Pane - Frutta di stagione	Risotto al radicchio Frittata Spinaci* Pane - Frutta di stagione

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE

Frutta di stagione a rotazione 4 tipologie, in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

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.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina)