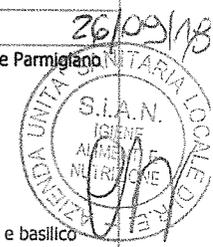


Cucina: SELF "IL RUBINO" SCUOLE PRIMARIE "COLLODI" E "CALVINO" COMUNE DI SANT'ILARIO D'ENZA
Menù Autunno-Inverno data inizio 17-09-2018 (3° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 18-02-2019 (1° settimana)

CIRFOOD

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Straciatella in brodo vegetale Svizzera di Vitellone Insalata Pane Toscano - Frutta Variante stagionale: Primo: Ditalini in brodo vegetale Secondo: Prosciutto Crudo DOP – da maggio Prosciutto e melone	Pinzimonio di verdura Raviolini di patate* allo speck Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) Pan de Re Frutta Variante stagionale: Primo: Raviolini di ricotta e spinaci* al pomodoro	Crema di legumi e verdura con riso Spezzatino di tacchino con polenta (comprensivo di contorno) Gallette di mais Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Primo: Crema di fagioli cannellini con riso Secondo: Cosce di pollo alla cacciatora con patate (comprensivo di contorno)	Gnocchi di patate al pomodoro Sformato di ricotta e verdura Verdura cruda di stagione Pan de Re Frutta Variante stagionale: Primo: Farfalle al pesto di basilico Contorno: Pomodori/carote in insalata	Mezze penne olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Cotoletta di pesce* al forno Piselli* e Carote Pan de Re Frutta Variante stagionale: Primo: Mezze penne pomodoro e basilico Contorno: Macedonia di verdura*
Seconda settimana				
Casarecce all'ortolana (sugo rosso) Erbazzone* Finocchi crudi Pan de Re Frutta Variante stagionale: Primo: Casarecce alle melanzane (sugo rosso) Contorno: Pomodori/insalata	Passato di verdura e legumi con orzo Bocconcini di pollo* all'aceto balsamico Carote* lessate Pan de Re Frutta Variante stagionale: Secondo: Bocconcini di pollo* al curry o al limone (alternati una volta al mese)	Risotto con la zucca Hamburger di legumi e verdura Verdura cruda Pan de Re – Frutta Variante stagionale: Primo: Risotto con spinaci* e dal mese di maggio Insalata di riso PF e Bruschetta con mozzarella ½ razione e verdura (comprensivo di contorno)	Farfalline in brodo vegetale Cotoletta di suino al forno Patate arrosto Pan de Re Frutta Variante stagionale: Contorno: Patate prezzemolate	Spaghetti integrali BIO al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Insalata mista Pan de Re Frutta Variante stagionale: Primo: Penne piccole integrali BIO al pesto di zucchine e mandorle Contorno: Insalata mista con pomodori/carote
Terza settimana				
Minestra di carote con riso Svizzera di vitellone Purea di patate Pan de Re Frutta Variante stagionale: Contorno: Patate arrosto	Fusilli ai broccoli* Frittata al forno con verdure Verdura mista Pan de Re Frutta Variante stagionale: Primo: Pennette al salmone	Carote crude Pizza Margherita Dolce Pan de Re Frutta Variante stagionale: Antipasto: Pomodori/insalata mista	Passato di verdura e legumi con crostini Fesa di tacchino agli agrumi Insalata mista Pan de Re Frutta Variante stagionale: Secondo: Fesa di tacchino alla parmigiana	Noccioline al pomodoro Bastoncini di pesce* al forno Carote a filetto Pan de Re - Frutta Variante stagionale: Primo: Mezze penne olio extravergine e Parmigiano Reggiano DOP Contorno: Zucchine crude a filetto
Quarta settimana				
Passato di legumi con riso Bis di Formaggi (Formaggio Asiago e Parmigiano Reggiano DOP) Verdura cruda Pan de Re - Frutta Variante stagionale: Primo: Orzotto con legumi Secondo: Bruschetta mozzarella, pomodoro e verdura (comprensivo di contorno)	Antipasto di verdura cruda Pasta al forno (sedani) con ragù di vitellone Dolce Pan de Re Frutta Variante stagionale: Primo: Sedani al ragù di vitellone Dolce: Gelato	Pipe rigate alla pizzaiola Tortino di ricotta e spinaci* (senza foderò) Insalata mista Pan de re Frutta Variante stagionale: Primo: da aprile/maggio Mezze penne d'estate PF Secondo: Uova sode	Crema di zucca con crostini Scaloppina di pollo* al limone Patate al forno Pan de Re - Frutta Variante stagionale: Primo: Crema di zucchine con crostini Secondo: Scaloppina di pollo* alle erbe	Risotto zafferano Filetto di pesce* gratinato Verdura cruda Pan de Re Frutta Variante stagionale: Primo: Risotto agli asparagi* Secondo: Insalatone di tonno PF



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, anidride 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 e/o allergia. Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda, Fettuccine di Totano.

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

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza – Area Emilia Ovest

Chiara Miele

A.S. 2018-2019