



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Polenta (1)	Pasta (1,3) al pomodoro	Pasta (1,3) al pesto (7)	Pizza Margherita (1,7,11)	Passato di verdura*
	Bocconcini di pollo in umido con piselli*	Arrostito di vitello	Platessa* (4) impanata (1,3,6,11) al forno	Prosciutto cotto (1/2 pz)	Crescenza (7)
	Spinaci* all'olio	Cavolfiori* gratinati	Carote in insalata	Finocchi in insalata	Patate al forno o purea (7)
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	SI: Frutta fresca di stagione SP: Yogurt alla frutta (7)	Frutta fresca di stagione
Merenda	Pane (1,11) e marmellata	Budino (7)	Focaccia (1,11)	Yogurt alla frutta (7)	Pane (1,11) o fette biscottate (1,6) e miele
2° SETTIMANA	Gnocchi di patate* (1,12) al pomodoro	Passato di verdura* con crostini (1,11)	Pasta (1,3) al pomodoro	Pasta (1,3) in bianco (7)	Riso alle verdure*
	Petto di pollo al forno	Platessa* (4) impanata (1,3,6,11)	Arrostito di tacchino freddo	Frittata di verdure* (3,7)	Formaggio fresco (7)
	Spinaci* all'olio	Patate al forno o purea (7)	Carote in insalata	Insalata verde	Fagiolini* in insalata
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	SI: Frutta fresca di stagione SP: Budino (7)	Frutta fresca di stagione
Merenda	Crostatina o torta (1,3,6,7,8,11)	Crackers (1,7,11) e succo frutta	Pane (1,11) e cioccolato (6,7,8)	Budino (7)	Succo di frutta con biscotti (1,3,6,7,8) o fette biscottate (1,6)
3° SETTIMANA	Pizza Margherita (1,7,11)	Passato di verdura*	Riso burro e parmigiano (7)	Pasta (1,3) al pomodoro	Pasta (1,3) al pesto (7)
	Prosciutto cotto (1/2 pz)	Platessa* (4) impanata (1,3,6,11) al forno	Scaloppine di pollo (1)	Polpettine di bovino al forno (1,3,6,7,11)	Mozzarella/Primo sale (7)
	Insalata verde	Patate al forno o purea (7)	Coste* all'olio	Finocchi* gratinati (7) al forno	Carote* all'olio
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
	Frutta fresca di stagione	SI: Frutta fresca di stagione SP: Yogurt alla frutta (7)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Merenda	Pane (1,11) e marmellata	Yogurt alla frutta (7)	Torta (1,3,6,7,8,11)	Budino (7)	Pane (1,11) o fette biscottate (1,6) e miele
4° SETTIMANA	Passato di verdura*	Riso allo zafferano	Pasta pasticciata (1,3,7)	Crema di ceci (1,6,10,11,13) con riso	Minestra (1,3) in brodo*
	Petto di pollo alla milanese (1,3,6,11) al forno	Spezzatino di vitello	Frittata di verdure* (3,7)	Prosciutto cotto (1/2 pz)	Polpettine di merluzzo* (4) al forno (1,3,6,7,11)
	Patate al forno o purea (7)	Insalata verde	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio	Finocchi* gratinati (7) al forno
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
	SI: Frutta fresca di stagione SP: Budino (7)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Merenda	Budino (7)	Crostatina o torta (1,3,6,7,8,11)	Pane (1,11) e cioccolato (6,7,8)	Crackers (1,7,11) e succo frutta	Focaccia (1,11)



MENÙ AUTUNNO/INVERNO

COMUNE DI BARONE

Scuola INFANZIA



BUON
APPETITO!

NOTE INTEGRATIVE AL MENU'

1. PRIMI PIATTI

Primi asciutti: i formati di pasta per possono essere variati.

Ogni giorno viene fornito **parmigiano grattugiato** (3,7) per il condimento dei primi piatti (ove previsto dalla ricetta).

2. SECONDI PIATTI

Carne bianca/rossa: tipo pollo, tacchino, lonza, bovino. Possono essere utilizzati tagli diversi (es. spezzatino/fettine/polpette/hamburger).

Pesce: tipo platessa, merluzzo, nasello.

Formaggi freschi: tipo mozzarella, crescenza, stracchino, primo sale, ricotta, robiola, tomini.

Formaggi semistagionati/stagionati: tipo toma, asiago.

Uova: per la preparazione di frittate/tortini ed altre preparazioni a base di uovo utilizzare misto uovo pastorizzato.

3. FRUTTA

Rispettare la stagionalità della frutta. Banana: 1 volta a settimana.

Frutta autunno/inverno: alternare mele, pere, arance, mandarini, kiwi, banane.

Frutta primavera/estate: alternare mele, pere, melone, anguria, albicocche, susine, pesche, ananas, banane.

E' possibile sostituire occasionalmente la frutta con **macedonia di frutta fresca** (senza aggiunta di zucchero).

4. PANE

Occasionalmente può essere sostituito con pane a ridotto contenuto di sale o integrale.

Le **MODALITA' DI COTTURA** dei piatti devono essere semplici (es. cotture al forno, in brasiera, bollitore). Non è consentita la frittura. E' possibile utilizzare erbe aromatiche per insaporire le preparazioni. **NON UTILIZZARE SEDANO** in nessuna preparazione.

Limitare l'uso del sale nella preparazione dei piatti. Mettere a disposizione degli Utenti **SALE IODATO**.

Al fine di rispettare l'equilibrio nutrizionale e calorico del pranzo gli abbinamenti giornalieri previsti dal menù non possono essere variati, se non occasionalmente per emergenze legate alla mancata reperibilità di una materia prima o di una problematica di cucina.



INFORMATIVA ALLERGENI

In ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011 in merito all'informazione all'Utenza sulla presenza di **allergeni**, si riporta di seguito legenda con elenco degli **allergeni** (come tali o in tracce per contaminazione crociata) presenti nel menù e indicati in calce (rif. numerico) ad ogni piatto.

Il Personale GMI Servizi operante presso tale cucina/mensa è a disposizione dell'Utenza per fornire ulteriori informazioni necessarie (es. presenza eventuali allergeni aggiuntivi non indicati per variazioni menù, cambio tipologia materia prima).

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

