



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1° SETTIMANA</b>	Pasta (1,3) alle melanzane	Risotto allo zafferano	Pasta (1,3) al pomodoro	Pizza Margherita (1,7,11)	Pasta (1,3) in bianco (7)
	Bocconcini di bovino in umido	Frittata agli spinaci* (3,7)	Platessa* (4) impanata (1,3,6,11) al forno	Prosciutto cotto (1/2 pz)	Petto di pollo al forno (1)
	Insalata di pomodori	Zucchini* saltati	Insalata verde	Insalata di carote	Fagiolini* all'olio
	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	<b>SI:</b> Frutta fresca di stagione <b>SP:</b> Yogurt alla frutta (7)	Frutta fresca di stagione
<b>Merenda</b>	Focaccia (1,11)	Crackers (1,7,11) e succo frutta	Budino (7)	Yogurt alla frutta (7)	Pane (1,11) e frutta
<b>2° SETTIMANA</b>	Risotto primavera (pomodoro, melanzane e carote)	Pasta (1,3) al pomodoro	Insalata di riso (verdure)	Pasta (1,3) al pesto (7)	Crema di legumi con riso/pasta/farro (1)
	Petto di pollo alla milanese (1,3,6,11) al forno	Platessa* (4) alla pizzaiola (1)	Frittata alle zucchine (3,7)	Crescenza (7)	Arrosto di bovino al forno
	Fagiolini* in insalata	Spinaci* all'olio	Insalata mista	Carote julienne	Patate al forno
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
	Frutta fresca di stagione	<b>SI:</b> Frutta fresca di stagione <b>SP:</b> Budino (7)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<b>Merenda</b>	Pane (1,11) e marmellata	Budino (7)	Pane (1,11) e cioccolato (6,7,8)	Crackers (1,7,11) e succo frutta	Pane (1,11) o fette biscottate (1,6) e miele
<b>3° SETTIMANA</b>	Pasta (1,3) alle verdure*	Pasta (1,3) al pomodoro	Zuppa di ortaggi* con pastina (1,3)	Pizza Margherita (1,7,11)	Insalata di riso (verdure)
	Frittata di erbe* (3,7)	Polpette di legumi (3,7)	Fusi di pollo arrosto	Prosciutto cotto (1/2 pz)	Polpettine di merluzzo* (4) al forno (1,3,6,7,11)
	Zucchini* al forno	Insalata verde	Insalata di patate	Insalata di carote	Insalata di pomodori
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
	Frutta fresca di stagione	<b>SI:</b> Frutta fresca di stagione <b>SP:</b> Yogurt alla frutta (7)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<b>Merenda</b>	Focaccia (1,11)	Yogurt alla frutta (7)	Biscotti (1,3,6,7,8) e succo frutta	Pane (1,11) e frutta	Crackers (1,7,11) e succo frutta
<b>4° SETTIMANA</b>	Risotto con zucchini	Pasta (1,3) I ragù	Pasta (1,3) alle verdure*	Passato di verdura (1,6,10,11,13) con crostini (1)	Pasta (1,3) in bianco (7)
	Petto di pollo alla milanese (1,3,6,11) al forno	Prosciutto cotto (1/2 pz)	Mozzarella/Primo sale (7)	Arrosto di vitello	Platessa* (4) impanata (1,3,6,11) al forno
	Carote* al forno	Fagiolini* in insalata	Insalata di pomodori	Patate al forno/Purea (7)	Zucchini* al forno
	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	<b>SI:</b> Frutta fresca di stagione <b>SP:</b> Budino (7)	Frutta fresca di stagione
<b>Merenda</b>	Crostatina (1,3,6,7,8,11)	Pane (1,11) e marmellata	Pane (1,11) e cioccolato (6,7,8)	Budino (7)	Focaccia (1,11)



# MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

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 SO<sub>2</sub>
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

