

MENU AUTUNNO – INVERNO

IN VIGORE DAL 22 NOVEMBRE 2021 – IV SETTIMANA

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA DI TREVIGLIO

A.S. 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA: Dal 29/11 al 03/12 Dal 27/12 al 31/12 Dal 24/01 al 28/01 Dal 21/02 al 25/02 Dal 21/03 al 25/03	PASTA ALLA VERDI (POMODORO E PESTO) TONNO CAROTE E MAIS* PANE FRUTTA	PASTA ALL'OLIO AROMATIZZATO LENTICCHIE IN UMIDO FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA ALLE ZUCCHINE* FINOCCHI* GRATINATI PANE FRUTTA	POLENTA SPEZZATINO DI TACCHINO CON VERDURE ½ PORZ. DI PANE FRUTTA	INF. PASSATO DI VERDURA* CON CROSTINI PRIM. PASTA AL POMODORO MERLUZZO* GRATINATO ERBETTE* AL FORNO INF. ½ PORZ. DI PANE PRIM. PANE FRUTTA
II SETTIMANA: Dal 06/12 al 10/12 Dal 03/01 al 07/01 Dal 31/01 al 04/02 Dal 28/02 al 04/03 Dal 28/03 al 01/04	GNOCCHETTI SARDI CON CREMA DI PISELLI E BASILICO* ½ PORZ. DI ASIAGO PATATE* AL FORNO PANE FRUTTA	PASTA AI SAPORI (POMODORO E AROMI) FRITTATA ALLE VERDURE* SPINACI* GRATINATI PANE INTEGRALE FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO* OLIO E SALVIA ARROSTO DI TACCHINO CRAUTI COTTI/CRAUTI GRATINATI PANE FRUTTA	MINESTRA DI PATATE E PREZZEMOLO CON RISO* PLATESSA* IMPANATA FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE FRUTTA	PIZZA MARGHERITA CAROTE A FILANGÈ INF. PANE FRUTTA
III SETTIMANA: Dal 13/12 al 17/12 Dal 10/01 al 14/01 Dal 07/02 al 11/02 Dal 07/03 al 11/03 Dal 04/04 al 08/04	RISOTTO ALLA PARMIGIANA NUGGET DI POLLO* FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE FRUTTA	INF. PASSATO DI VERDURA CON RISO PRIM. PASTA ALL'OLIO FORMAGGIO SPALMABILE FINOCCHI* GRATINATI PANE FRUTTA	PASTA AL PESTO MERLUZZO* GRATINATO ERBETTE* AL FORNO PANE FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO UOVO STRAPAZZATO CAROTE* AL FORNO PANE FRUTTA	PASTA AL RAGÙ E ½ PORZ. HAMBURGER /LASAGNE E ½ PORZ. DI FORMAGGIO /PASTA PASTICCATA E ½ PORZ. DI FORMAGGIO ZUCCHINE* AL FORNO PANE FRUTTA
IV SETTIMANA: Dal 22/11 al 26/11 Dal 20/12 al 24/12 Dal 17/01 al 21/01 Dal 14/02 al 18/02 Dal 14/03 al 18/03 Dal 11/04 al 15/04	RAVIOLI DI MAGRO* OLIO E SALVIA FRITTATA CON VERDURE* CAROTE* AL FORNO PANE FRUTTA	PIZZA MARGHERITA INSALATA, CAROTE E MAIS INF. PANE FRUTTA	ZUPPA DI LEGUMI CON AROMI ½ PORZ. DI PRIMO SALE PATATE* AL FORNO PANE FRUTTA	PASTA AL RAGÙ DI VERDURE PLATESSA* IMPANATA SPINACI* GRATINATI PANE FRUTTA	INF. MINESTRA DI PATATE E PREZZEMOLO CON RISO* PRIM. RISOTTO ALLE VERDURE* SCALOPPINA DI TACCHINO FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE FRUTTA

*Piatti in cui sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati
 Il menù di venerdì della 3° settimana verrà alternato con le soluzioni indicate.

“Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo”. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società”.



MENU AUTUNNO – INVERNO

SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO DI TREVIGLIO

A.S. 2021-2022

IN VIGORE DAL 22 NOVEMBRE 2021 – IV SETTIMANA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA: Dal 29/11 al 03/12 Dal 27/12 al 31/12 Dal 24/01 al 28/01 Dal 21/02 al 25/02 Dal 21/03 al 25/03	PASTA ALLA VERDI (POMODORO E PESTO) TONNO CAROTE E MAIS* PANE FRUTTA		RISOTTO ALLO ZAFFERANO FRITTATA ALLE ZUCCHINE* FINOCCHI* GRATINATI PANE FRUTTA	POLENTA SPEZZATINO DI TACCHINO CON VERDURE ½ PORZ. DI PANE FRUTTA	PASTA AL POMODORO MERLUZZO* GRATINATO ERBETTE* AL FORNO PANE FRUTTA
II SETTIMANA: Dal 06/12 al 10/12 Dal 03/01 al 07/01 Dal 31/01 al 04/02 Dal 28/02 al 04/03 Dal 28/03 al 01/04	GNOCCHETTI SARDI CON CREMA DI PISELLI E BASILICO* ½ PORZ. DI ASIAGO PATATE* AL FORNO PANE FRUTTA		RAVIOLI DI MAGRO* OLIO E SALVIA ARROSTO DI TACCHINO CRAUTI COTTI/CRAUTI GRATINATI PANE FRUTTA	RISO ALL'OLIO PLATESSA* IMPANATA FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE FRUTTA	PIZZA MARGHERITA CAROTE A FILANGÈ FRUTTA
III SETTIMANA: Dal 13/12 al 17/12 Dal 10/01 al 14/01 Dal 07/02 al 11/02 Dal 07/03 al 11/03 Dal 04/04 al 08/04	RISOTTO ALLA PARMIGIANA NUGGET DI POLLO* FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE FRUTTA		PASTA AL PESTO MERLUZZO* GRATINATO ERBETTE* AL FORNO PANE FRUTTA	GNOCCHI AL POMODORO UOVO STRAPAZZATO CAROTE* AL FORNO PANE FRUTTA	PASTA AL RAGÙ E ½ PORZ. HAMBURGER /LASAGNE E ½ PORZ. DI FORMAGGIO /PASTA PASTICCATA E ½ PORZ. DI FORMAGGIO ZUCCHINE* AL FORNO PANE FRUTTA
IV SETTIMANA: Dal 22/11 al 26/11 Dal 20/12 al 24/12 Dal 17/01 al 21/01 Dal 14/02 al 18/02 Dal 14/03 al 18/03 Dal 11/04 al 15/04	RAVIOLI DI MAGRO* OLIO E SALVIA FRITTATA CON VERDURE* CAROTE* AL FORNO PANE FRUTTA		ZUPPA DI LEGUMI CON AROMI ½ PORZ. DI PRIMO SALE PATATE* AL FORNO PANE FRUTTA	PIZZA MARGHERITA CAROTE A FILANGÈ FRUTTA	RISOTTO ALLE VERDURE* SCALOPPINA DI TACCHINO FAGIOLINI* ALL'OLIO PANE FRUTTA

*Piatti in cui sono stati utilizzati in tutto o in parte ingredienti surgelati
 Il menù di venerdì della 3° settimana verrà alternato con le soluzioni indicate.

“Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo”. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società”.

