

Menù invernale 2024-25
INFANZIA E PRIMARIA Comune di Bovezzo



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Gnocchi di patate al pesto	Crema di carote con pastina	Polenta	Riso alle verdure	Gnocchetti sardi al pomodoro
	Tris di legumi	Frittata	Lonza al latte	Primosale 1/2 porzione	Polpette di merluzzo*
	Carote agli aromi	Insalata verde	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Insalata e cappuccino
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Mezze penne integrali alla sorrentina	Crema di legumi con riso	Pizza margherita	Risotto alla zucca	Cellentani all'olio
	Sfornato di patate	Platessa impanata*	Asiago	Arrosto di tacchino	Polpette di legumi con maionese vegana
	Finocchi crudi	Patate lesse al prezzemolo	Insalata verde	Fagiolini al vapore*	Carote julienne
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Gnocchetti sardi alla pizzaiola	Fusilli all'olio	Risotto allo zafferano	Polenta	Crema di carote con farro
	Mozzarella	Frittata semplice	Hamburger vegetali con legumi	Manzo all'olio	Merluzzo in crosta di mais*
	Carote julienne	Spinaci gratinati*	Cappuccino e carote julienne	Cavolfiore all'olio	Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Maccheroncini al ragù leggero di bovino	Sedanini al pesto	Riso in salsa grana	Passato di verdura con crostini INTEGRALI	Ravioli ricotta e spinaci al burro
	Asiago	Tris di legumi	Filetto di limanda gratinato*	Hamburger vegetali	Petto di pollo olio e aromi
	Insalata verde	Carote saporite	Finocchi crudi	Patate al forno	Fagiolini al vapore*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Orzotto alle verdure	Crema di zucca con riso	Polenta	Pizza margherita	Mezze penne all'olio
	Frittata al formaggio	Filetto di merluzzo alla curcuma*	Hamburger di pollo al pomodoro	Primosale 1/2 porzione	Piselli e ceci* saltati
	Fagiolini al vapore*	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Insalata verde	Carote saporite a cubetto
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Riso in salsa grana	Mezze penne integrale al pomodoro	Pennette all'olio	Sedanini al pesto	Passato di verdura con orzo
	Cotoletta di pollo	Mozzarella	Hamburger di lenticchie e olive	Polpette di verdure	Limanda gratinata*
	Broccoli all'olio*	Insalata verde	Fagiolini al vapore*	Carote julienne	Patate al forno
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione


Legenda
Giornata biologica

Frutta di stagione a rotazione almeno 4 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine, banane in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp..Previsto dolce 1 volta al mese.

*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). Si utilizza olio extravergine di oliva.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati



Nelle giornate biologiche (colorate di verde), tutti gli ingredienti dei piatti sono biologici.

Prodotti locali : pane, pasta, pane grattugiato, burro, grana padano, latte, primosale, ricotta, pollo, bovino, vitello

Prodotti equo solidali: banana

Formaggi grana padano DOP e locale.

Formaggio Asiago DOP

La frutta e la verdura variano in base alla stagionalità e alla disponibilità sul mercato.

Dop Bio Dop: arancia

Bio locale: Cavolfiore, Cavolo cappuccio, Finocchio, Insalata (lattuga, iceberg, riccia, gentile, scarola, canasta, pan di zucchero), Mela, Kiwi, Patate, Porri, Radicchio, Sedano, Verza, Zucca, Zuccine;

Locale: Pera