Cucina: C.S CARPINETI - MENU' PRIMARIA COMUNE DI CARPINETI



Menù Autunno Inverno data di inizio 02-09-2024 (2° settimana)

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
2011201		Prima settimana	0.01251	
Risotto alla milanese Crocchette di verdura e legumi Insalata Pane - Frutta Variante stagionale: Carote crude a filetto	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo* al forno Broccoli all'olio Pane - Frutta Variante stagionale: Macedonia di verdura	Pasta al ragù Formaggio Caciotta (1/2 razione) Carote crude Pane - Frutta Variante stagionale: Formaggio Asiago (1/2 razione) Insalata mista	Crema di piselli* con riso Lombo di suino agli aromi Patate al fomo Gallette - Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Crema di piselli* con riso Arrosto di suino alle verdure	Gnocchi di patate al pomodoro Hamburger di pesce* al forno Fagiolini lessati* Pane - Frutta Variante stagionale: Fagiolini prezzemolati
Seconda settimana				
Pasta con spinaci* Sformato di verdure Carote a julienne Pane - Frutta Variante stagionale: Pasta pomodoro e ricotta Frittata con cipolle	Minestra di ceci con pastina Bocconcini di tacchino* agli agrumi Fagiolini all'olio Pane - Frutta Variante stagionale: Crema di carote e legumi con pasta Bocconcini di tacchino* timo e limone Contorno crudo (pomodori in stagione)	Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pane Variante stagionale:	Risotto con la zucca Crocchette vegetariane (con legumi) Contorno crudo Pane - Frutta Variante stagionale: Risotto alla parmigiana	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Purea di patate Pane - Frutta Variante stagionale: Pasta fredda con verdure (da Maggio) Insalata mista
Terza settimana				
Pasta pomodoro e ricotta Formaggio Caciotta Carote crude Pane - Frutta Variante stagionale: Pasta al ragù vegetale (con legumi) Parmigiano reggiano	Passato di verdura e legumi con orzo Scaloppina di pollo* alla salvia Spinaci* alla parmigiana Pane - Frutta Variante stagionale: Scaloppina di pollo alla pizzaiola Patate al forno	Antipasto: verdure crude di stagione Raviolini di patate* in salsa emiliana Dolce Pane - Frutta Variante stagionale: Raviolini di ricotta e spinaci* al pomodoro e basilico Dolce: gelato	Crema di legumi e verdura con pastina Crocchette di verdure e legumi Verdura cruda di stagione Pane - Frutta Variante stagionale: Crema di zucchine con riso	Pasta olio e parmigiano Filetto di pesce in crosta di mais Macedonia di verdura* Pane - Frutta Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Spinaci al limone
Quarta settimana				
Pasta pomodoro e piselli Erbazzone Insalata mista Pane - Frutta Variante stagionale: Pasta in salsa rosa	Minestra di legumi e verdura con riso Bocconcini di pollo alle verdure Patate al forno Pane - Frutta Variante stagionale: Bocconcini di pollo agli aromi Patate e fagiolini lessati	Pasta alla zucca Tortino di verdura Fagiolini lessati Pane - Frutta Variante stagionale: Pasta olio e parmigiano Insalatone misto con uova sode	Lasagne Antipasto di verdura Pane - Frutta Variante stagionale: Pasta al forno pasticciata	Pastina in brodo vegetale Bastoncini* di pesce Contomo Crudo Pane - Frutta Variante stagionale: Contomo Crudo (pomodori in stagione)
Quinta settimana				
Pasta alla amatriciana Crocchette di legumi e verdura Carote all'olio Pane - Frutta Variante stagionale: Pasta prosciutto e piselli Frittata al forno con verdure Contorno crudo	Insalata mista Pizza Margherita Dolce Pane - Frutta Variante stagionale: Dolce: gelato	Crema di ceci con pasta Polpettine di vitellone con pomodoro Purea di patate Pane - Frutta Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con orzo Hamburger di vitellone Patate arrosto	Risotto barbabietola e stracchino Frittata al forno Insalata mista Pane - Frutta Variante stagionale: Risotto agli spinaci Sformato di mozzarella e verdura	Vellutata di verdure con pasta Cotoletta di pesce* Spinaci* al limone Pane - Frutta Variante stagionale: Zucchine trifolate

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