

Cucina: RE64 C.P. "CORTETEGGE" SCUOLE PRIMARIE DI PUIANELLO E MONTECAVOLO COMUNE DI QUATTRO CASTELLA
Menù Autunno-Inverno data inizio 16-09-2024 (4° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 10-03-2025 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Passato di verdura e legumi con orzo Formaggio mozzarella Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)	Verdura cruda di stagione Pasta al forno al ragù di vitellone ** Piatto unico ** Dolce: Torta Pan de re Frutta Variante stagionale:	Pasta olio extra vergine e Parmigiano Reggiano DOP Polpette di pesce al sugo Patate lessate Pan de re Frutta Variante stagionale: Pasta integrale alla norma Patate alla paprika*	Stracciatella in brodo vegetale Erbazzone reggiano* Carote all'olio NO PANE Frutta Variante stagionale: Pastina in brodo vegetale Pomodori (in stagione)	Pasta integrale all'isolana Polpettone di verdure (con legumi) Contorno crudo di stagione Pan de re Frutta Variante stagionale: Uova sode Fagiolini all'olio
Seconda settimana				
Crema di legumi con pastina Straccetti di pollo* agli agrumi Fagiolini all'olio Pane integrale Frutta Variante stagionale: Straccetti di pollo* timo e limone Zucchine gratinate al pane profumato	Carote alla julienne Tortelloni di patate* burro e salvia Dolce: Cioccolatina Pan de re Frutta Variante stagionale: Tortelloni ricotta e spinaci* al sugo emiliano Dolce: Gelato	Risotto alla campagnola Hamburger vegetariano (con legumi) Contorno di stagione Gallette Frutta Variante stagionale: Pomodori (in stagione)	Passato di verdura con pastina Bistecca di vitellone alla svizzera Purè di patate Pane Frutta Variante stagionale: Da maggio: Pasta al ragù di carote e zucchine Insalata mista	Polenta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Carote alla julienne Pan de re Frutta Variante stagionale: Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi
Terza settimana				
Crema di verdura e legumi con pastina Bocconcini di pollo dorati al forno Contorno di stagione Pan de re Frutta Variante stagionale: Crema di fagioli cannellini con pastina Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco	Pinzimonio di verdure Pasta all'amatriciana Formaggio Caciotta ½ razione Pan de re Frutta Variante stagionale: Tagliatelle al ragù Formaggio Ricotta ½ razione	Pasta al pomodoro Filetto di pesce al pomodoro e aromi Contorno crudo Pan de re Frutta Variante stagionale:	Risotto con zucca Frittata al forno con carote e piselli Insalata Pan de re Frutta Variante stagionale: Risotto con zucchine e ceci Gateau di patate con formaggio	Pastina in brodo vegetale Erbazzone* Carote crude NO PANE Frutta Variante stagionale: Pomodori (in stagione)
Quarta settimana				
Passato di verdura e legumi con riso Bocconcini di pollo* alla paprika Contorno crudo Gallette Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Bocconcini di pollo dorati	Pasta in salsa rosa Sformato di verdura Insalata Pane tartaruga Frutta Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Sformato di ricotta	Crema di verdura e legumi con pastina Arrosto di suino alle mele Patate al forno Pan de re Frutta Variante stagionale: Da maggio: Riso alle carote e piselli Arrosto di suino alla salvia Pomodori (in stagione) -Carote	Verdura cruda di stagione Pizza margherita Asiago ½ razione NO PANE Frutta Variante stagionale:	Pasta ricotta e spinaci* Cotoletta di pesce* al forno Finocchi gratinati Pan de re Frutta Variante stagionale: Da maggio: Pasta pomodoro e mozzarella PF Contorno crudo di stagione

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.

Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda

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

A.S. 2024-2025