

**Cucina: RE64 C.P. "CORTEGEGGE" 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
<b>Prima settimana</b>				
<p><b>Passato di verdura e legumi con cous cous</b>                      Formaggio mozzarella                      Insalata                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Insalata caprese PF (comprensivo di contorno)</p>	<p>Verdura cruda di stagione                      Pasta al forno al ragù di vitellone  <b>** Piatto unico **</b>                      Dolce: Torta                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p>Pasta olio extra vergine e Parmigiano                      Reggiano <b>DOP</b>  <b>Polpette di pesce al forno</b>                      Patate lessate                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Pasta integrale alla norma                      Patate alla paprika*</p>	<p>Stracciatella in brodo vegetale                      Erbazzone reggiano*                      Carote all'olio                      NO PANE                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Pastina in brodo vegetale                      Pomodori (in stagione)</p>	<p>Pasta integrale all'isolana                      Polpettone di verdure (con legumi)                      Contorno crudo di stagione                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Uova sode                      Fagiolini all'olio</p>
<b>Seconda settimana</b>				
<p>Crema di legumi con pastina                      Straccetti di pollo* agli agrumi                      Fagiolini all'olio                      Pane integrale                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Straccetti di pollo* timo e limone                      Zucchine gratinate al pane profumato</p>	<p>Carote alla julienne  <b>Tortelloni di patate* al pomodoro</b>                      Dolce: Torta margherita                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Tortelloni ricotta e spinaci* al sugo emiliano                      Dolce: Gelato</p>	<p>Risotto alla campagnola                      Hamburger vegetariano (con legumi)                      Contorno di stagione                      Gallette                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Pomodori (in stagione)</p>	<p>Passato di verdura con pastina                      Bistecca di vitellone alla svizzera                      Purè di patate                      Pane                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Da maggio: Pasta al ragù di carote e zucchine                      Insalata mista</p>	<p>Polenta al pomodoro                      Filetto di pesce* gratinato                      Carote alla julienne                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi</p>
<b>Terza settimana</b>				
<p>Crema di verdura e legumi con pastina  <b>Bocconcini di pollo dorati al forno</b>                      Contorno di stagione                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Crema di fagioli cannellini con pastina                      Petto di pollo* aromi e pomodoro fresco</p>	<p>Pinzimonio di verdure                      Pasta all'amatriciana                      Formaggio Caciotta ½ razione                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Tagliatelle al ragù                      Formaggio Ricotta ½ razione</p>	<p>Pasta al pomodoro  <b>Filetto di pesce in crosta di mais</b>                      Contorno crudo                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p>Risotto con zucca  <b>Frittata al forno</b>                      Insalata                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Risotto con zucchine e ceci                      Gateau di patate con formaggio</p>	<p>Pastina in brodo vegetale                      Erbazzone*                      Carote crude                      NO PANE                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Pomodori (in stagione)</p>
<b>Quarta settimana</b>				
<p>Passato di verdura e legumi con riso                      Bocconcini di pollo* alla paprika                      Contorno crudo                      Gallette                      Frutta</p> <p><b>*** GIORNATA GLUTEN FREE ***</b></p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Bocconcini di pollo dorati</p>	<p><b>Verdura cruda di stagione</b>                      Pizza margherita                      Asiago ½ razione                      NO PANE                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Pasta al pesto di basilico                      Sformato di ricotta</p>	<p>Crema di verdura e legumi con pastina                      Arrosto di suino alle mele                      Patate al forno                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Da maggio: Riso alle carote e piselli                      Arrosto di suino alla salvia                      Pomodori (in stagione) -Carote</p>	<p><b>Pasta in salsa rosa</b>  <b>Sformato di verdura</b>                      Insalata  <b>Pane tartaruga</b>                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b></p>	<p>Pasta ricotta e spinaci*                      Cotoletta di pesce* al forno  <b>Zucchine gratinate</b>                      Pan de re                      Frutta</p> <p><b>Variante stagionale:</b>                      Da maggio: Pasta pomodoro e mozzarella PF                      Contorno crudo di stagione</p>

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