

PIANO DIETETICO INVERNALE CIR 2017

Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di Lesmo – Camparada – Correzzana

	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	5° settimana
Lunedì	Ravioli ricotta e spinaci in brodo Mozzarella Patate* prezzemolate Pane biologico Frutta di stagione	Pasta pomodoro* Frittata alle verdure* Carote a filo Pane biologico Frutta di stagione	Risotto alla monzese Crescenza Cavolfiore*gratinato Pane integrale Frutta di stagione	Pasta alla tirolese Frittata alle erbe Carote a fili Pane biologico Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Tonno all'olio d'oliva Tris di verdure al vapore* Pane biologico Frutta di stagione
Martedì	Pasta agli aromi Scaloppina di lonza Ratatouille* Pane biologico Frutta di stagione	Orecchiette con i broccoli Bresaola olio e limone Fagiolini *al vapore Pane biologico Frutta di stagione	Tagliatelle al pomodoro Bocconcini di pollo al limone Zucchine all'olio Pane biologico Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino alla pizzaiola Erbette gratinate* Pane biologico Frutta di stagione	Pasta zafferano e besciamella Provolone dolce o formaggio spalmabile Insalata mista Pane biologico Frutta di stagione
Mercoledì	Passato di verdure* con orzo Arrosto di tacchino all'arancia Piselli al vapore* Pane integrale Frutta di stagione	Passato* di verdura con riso Hamburger di manzo* Finocchi in insalata Pane biologico Yogurt biologico alla frutta	Passato di fagioli Patate al forno con rosmarino Insalata mista Pane biologico Frutta di stagione	Pastina in brodo Lonza al latte Purè di patate* Pane integrale Frutta di stagione	Crema di patate *con crostini Scaloppine di pollo agli aromi Carote cotte*prezzemolate Pane integrale Frutta di stagione
Giovedì	Insalata mista Pizza margherita Pane biologico Yogurt biologico alla frutta	Risotto alla milanese Cosce di pollo arrosto Spinaci*gratinati Pane biologico Frutta di stagione	Lasagne*al ragù di manzo Finocchi in insalata Pane biologico Budino	Crema di legumi con crostini Hamburger vegetale Fagiolini al vapore* Pane biologico Yogurt biologico alla frutta	Pasta all'ortolana* Arrosto di vitello Zucchine*all'olio Pane biologico Frutta di stagione
Venerdì	Sedanini integrali al pesto Polpette di merluzzo* Finocchi al vapore* Pane biologico Frutta di stagione	Pasta burro e salvia Merluzzo in umido* con piselli* Pane integrale Frutta di stagione	Conchiglie al pesto di zucchine* Platessa impanata* Insalata verde Pane biologico Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Merluzzo *gratinato Insalata verde e rossa Pane biologico Frutta di stagione	Semini in brodo Tortino di verdure* Lenticchie Pane biologico Yogurt biologico alla frutta

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, YOGURT, PANE, UOVA, RISO, LEGUMI SECCHI, FARINA

*Gli alimenti contrassegnati con asterisco sono preparati con alimenti surgelati/congelati all'origine

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE *CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO*: **ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE** (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)_Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante 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.