

# Menu Immacolata Concezione

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2023-2024

Settimana: 1				
<b>Lunedì</b> Pasta pomodoro e ceci Mozzarella  Spinaci saltati Frutta fresca di stagione  Pane	<b>Martedì</b> Pasta alle vongole Frittata al pomodoro  Piselli Dolce  Pane integrale	<b>Mercoledì</b> Risotto ai formaggi Hamburger di manzo  Finocchi filangè Frutta fresca di stagione  Pane	<b>Giovedì</b> Vellutata di zucca e carote con pastina Polpette di merluzzo in salsa agrodolce  Patate lesse Frutta fresca di stagione  Pane integrale	<b>Venerdì</b> Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino al forno  Insalata verde Frutta fresca di stagione  Pane
Settimana: 2				
<b>Lunedì</b> Tagliatelle al ragù Stracchino Fagiolini al limone Frutta fresca di stagione  Pane	<b>Martedì</b> Pasta all'olio Arista al forno Carote prezzemolate Frutta fresca di stagione  Pane integrale	<b>Mercoledì</b> Passato di legumi e cereali Frittata di patate Insalata mista Frutta fresca di stagione  Pane	<b>Giovedì</b> Riso alla zucca Pollo in potacchio Spinaci all'agro Frutta fresca di stagione  Pane integrale	<b>Venerdì</b> Pasta pomodoro e olive Platessa al forno Finocchi filangè Frutta fresca di stagione  Pane
Settimana: 3				
<b>Lunedì</b> Pasta all'olio Castellane Piselli Frutta fresca di stagione  Pane	<b>Martedì</b> Riso allo zafferano Vitellone arrosto Bietola saltata Frutta fresca di stagione  Pane integrale	<b>Mercoledì</b> Pasta al pomodoro Burger di merluzzo Carote filangè Dolce  Pane	<b>Giovedì</b> Crema di verdura e legumi Pizza rossa e mozzarella a pezzetti Insalata verde Frutta fresca di stagione  Pane integrale	<b>Venerdì</b> Pasta all'amatriciana Plumcake di verdure e uovo al forno Finocchi filangè e arance Frutta fresca di stagione  Pane
Settimana: 4				
<b>Lunedì</b> Pasta pomodoro e basilico Straccetti di maiale alla cacciatora Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione  Pane	<b>Martedì</b> Lasagne al pomodoro Caciotta fresca Insalata colorata Frutta fresca di stagione  Pane integrale	<b>Mercoledì</b> Pasta alla crema rosa (pomodoro e ricotta) Frittata al prezzemolo Macedonia di verdure Frutta fresca di stagione  Pane	<b>Giovedì</b> Risotto alla zucca Crocchette di merluzzo con salsa di limone Finocchi filangè Frutta fresca di stagione  Pane integrale	<b>Venerdì</b> Minestra di verdura e legumi con orzo Petto di pollo alla salvia Patate arrosto Frutta fresca di stagione  Pane
Settimana: 5				
<b>Lunedì</b> Pasta all'olio Stracchino Bietola saltata Frutta fresca di stagione  Pane	<b>Martedì</b> Pasta con crema di cavolfiore Arista arrosto Carote filangè Frutta fresca di stagione  Pane integrale	<b>Mercoledì</b> Passato di verdure e legumi con crostini Frittata al formaggio Fagiolini al limone Frutta fresca di stagione  Pane	<b>Giovedì</b> Risotto alle verdure Pollo arrosto Insalata mista Dolce  Pane integrale	<b>Venerdì</b> Pasta al pesto Polpette di merluzzo alla marchigiana Broccoli saltati Frutta fresca di stagione  Pane

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 pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Menu Immacolata Concezione

## Primavera - Estate | Anno Scolastico 2023-2024

Settimana: 1				
<b>Lunedì</b> Spaghetti alle vongole Frittata Piselli al basilico Frutta fresca di stagione Pane	<b>Martedì</b> Risotto allo zafferano Polpette di ceci in salsa agrodolce Insalata mista Frutta fresca di stagione Pane integrale	<b>Mercoledì</b> Pasta al pomodoro e basilico Tacchino gratinato Pomodori Frutta fresca di stagione Pane	<b>Giovedì</b> Passato di verdura e legumi con cereali Mozzarella Patate arrosto Dolce Pane integrale	<b>Venerdì</b> Pasta agli aromi Burger merluzzo Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione Pane
Settimana: 2				
<b>Lunedì</b> Riso e piselli Casciotta d'Urbino Cetrioli Frutta fresca di stagione Pane	<b>Martedì</b> Passato di zucchine e carote con pastina Hamburger alla pizzaiola Carote filangè Frutta fresca di stagione Pane integrale	<b>Mercoledì</b> Pasta all'ortolana Plumcake di verdure estive e uovo Fagiolini al vapore Frutta fresca di stagione Pane	<b>Giovedì</b> Risotto al parmigiano Petto di pollo alla salvia Insalata estiva Frutta fresca di stagione Pane integrale	<b>Venerdì</b> Pasta al ragù vegetale Platessa al forno Bietola saltata Frutta fresca di stagione Pane
Settimana: 3				
<b>Lunedì</b> Pasta al pomodoro e basilico Stracchino Piselli stufati Frutta fresca di stagione Pane	<b>Martedì</b> Crema di verdura e legumi con pastina Tacchino al rosmarino Patate lesse Frutta fresca di stagione Pane integrale	<b>Mercoledì</b> Pasta agli aromi Hamburger di nasello con salsa di limone Carote al forno Dolce Pane	<b>Giovedì</b> Pasta integrale pomodoro e olive Castellane Insalata verde Frutta fresca di stagione Pane integrale	<b>Venerdì</b> Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Spinaci Frutta fresca di stagione Pane
Settimana: 4				
<b>Lunedì</b> Risotto alle verdure Pollo al rosmarino Zucchine gratinate Frutta fresca di stagione Pane	<b>Martedì</b> Pasta pomodoro e ceci Frittata Insalata colorata Frutta fresca di stagione Pane integrale	<b>Mercoledì</b> Riso pomodoro e basilico Bocconcini di maiale Bietola saltata Frutta fresca di stagione Pane	<b>Giovedì</b> Pasta alla crema di verdure Hamburger di merluzzo Carote filangè Frutta fresca di stagione Pane integrale	<b>Venerdì</b> Pasta al ragù di carne Mozzarella Pomodori Frutta fresca di stagione Pane
Settimana: 5				
<b>Lunedì</b> Pasta ragù di lenticchie Stracchino Cetrioli Frutta fresca di stagione Pane	<b>Martedì</b> Tagliatelle al pomodoro Frittata Pomodori gratinati Frutta fresca di stagione Pane integrale	<b>Mercoledì</b> Pasta agli aromi Platessa al forno Insalata mista Dolce Pane	<b>Giovedì</b> Riso ai formaggi Polpette di ceci in salsa agrodolce Carote filangè Frutta fresca di stagione Pane integrale	<b>Venerdì</b> Pasta zucchine e menta Vitellone arrosto Macedonia di verdure Frutta fresca di stagione Pane



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 pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.