

**Cucina: SELF "IL SOLE" MENU' SCUOLE PRIMARIE ARIOSTO – MARCO POLO – DE AMICIS
 COMUNE DI RUBIERA A.S. 2024-2025**

Menù Autunno-Inverno data inizio 16-09-2024 (4° settimana) - Menù Primavera- Estate data inizio 10-03-2025 (4° settimana)

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Risotto barbabietola e stracchino Erbazzone* Insalata mista con ceci Pan de Re Frutta Variante stagionale: Risotto al limone	Passato di verdura e legumi con orzo Hamburger di tacchino Carote crude Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pomodori (in stagione)	Pinzimonio di verdura Tortelloni di ricotta e spinaci* burro e salvia (piatto unico) – Dolce Frutta Variante stagionale: Dolce: Gelato	Pasta al ragù Parmigiano Reggiano DOP ½ razione Carote trifolate Pan de Re Frutta Variante stagionale:	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pesce* al forno Fagiolini* lessati Pan de Re Frutta Variante stagionale: Da Maggio: Insalata di riso PF Contorno crudo
Seconda settimana				
Pasta olio extravergine e Parmigiano DOP Frittata con verdure Carote a filetto Pan de Re Frutta Variante stagionale:	Crema di porri e fagioli con riso Lombo di suino agli aromi Contorno cotto – Gallette Frutta *** GIORNATA GLUTEN FREE *** Variante stagionale: Crema di carote e fagioli con riso Lombo di suino alle verdure Pomodori (in stagione) – insalata	Insalata mista Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 razione) Pan de Re Frutta Variante stagionale: Da aprile: Arrosto di tacchino PF mezza razione	Pastina in brodo vegetale Bocconcini di pollo* alla salvia Purea di patate Pan de Re Frutta Variante stagionale: Bocconcini di pollo* alla pizzaioia Patate al forno	Pasta pomodoro e ricotta Fish Burger* Insalata mista con ceci Pan de Re Frutta Variante stagionale: Tagliatelle al pomodoro e basilico
Terza settimana				
Pasta rossa alle olive Erbazzone* Carote a filetto Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta alle melanzane (sugo rosso) Pomodori (in stagione) /carote	Crema di legumi misti con pastina Scaloppina di pollo agli agrumi Fagiolini* all'olio Pan de Re Frutta Variante stagionale: Crema di ceci con pastina Scaloppina di pollo agli aromi	Pasta al pesto di broccoli Crocchette di pesce* al forno Insalata mista – Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Misticanza con zucchine crude	Pastina in brodo vegetale Polpettine di vitellone con piselli (comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta Variante stagionale: Hamburger di vitellone Patate e piselli	Risotto alla zucca Bastoncini di pesce* al forno Carote e insalata Pan de Re Frutta Variante stagionale: Risotto carote e zucchine Pomodori (in stagione)
Quarta settimana				
Pasta al pomodoro Formaggio Caciotta Spinaci* alla parmigiana – Pan de Re Frutta Variante stagionale: Pasta pomodoro e aromi freschi Formaggio Mozzarella Contorno crudo	Crema di verdura e legumi con pastina Cotoletta di pollo* al forno Purea di patate Pan de Re Frutta Variante stagionale: Carote e zucchine crude a julienne	Risotto con piselli* Crocchette di verdura (con legumi) Contorno crudo misto – Pan de Re Frutta Variante stagionale: Risotto alla parmigiana	Pinzimonio di verdura Lasagne alla bolognese ** Piatto unico ** Pan de Re Frutta Variante stagionale:	Crema di patate con pastina Hamburger di pesce Carote all'olio Pan de Re Frutta Variante stagionale: Crema di zucchine con pastina Patate arrosto
Quinta settimana				
Pasta alla zucca Uova sode Contorno crudo di stagione Pan de re Frutta Variante stagionale Pasta al pesto di zucchine Pomodori (in stagione)	Passato di verdura e legumi con riso Hamburger di pollo Purea di patate Pan de re Frutta Variante stagionale Patate arrosto	Antipasto di verdura cruda Pu: Pizza margherita Yogurt Pan de re Frutta Variante stagionale	Pastina in brodo vegetale Arrosto alle erbe Piselli all'olio Pan de re Frutta Variante stagionale	Pasta pomodoro e basilico Cotoletta di pesce al forno Carote a filetto Frutta Variante stagionale Pasta alla Mediterranea

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.

**** 2 VOLTE AL MESE PREVISTO PANE INTEGRALE ****

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate
 A.S. 2024-2025