



Menù autunno-inverno 2023/2024 - Comune di Urago d'oglio

Scuola primaria



Dal 6 novembre con la 1 sett

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1ª settimana	Riso al pomodoro	Passato di verdura* con pastina	Fusilli al ragù di lenticchie (con pomodoro)*	Minestrina	Pasta olio e Grana	06.11.2023-12.11.2023
	Hamburger vegetale*	Asiago DOP	Fil. Di merluzzo gratinato*	Scaloppina di pollo agli agrumi	Frittata con erbe*te*	18.12.2023-24.12.2023
	Carote julienne	Purè di patate*	Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Cappuccio	29.1.2024-04.2.2024
						11.3.2024-17.3.2024
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	22.4.2024-28.4.2024
2ª settimana						
	Pasta al pomodoro integrale	Pizza Margherita*	Pennette al ragù di verdure (con pomodoro)*	Crema di piselli con pastina (bianca)*	Riso alla zucca (bianco)*	13.11.2023-19.11.2023
	Hamburger vegetariano*	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Petto di pollo alla salvia	Tacchino arrosto e patate lesse*	Fil. Di di platessa panata*	25.12.2023-31.12.2023
	Insalata mista	Cavolfiore all'olio*	Insalata mista	Patate al forno*	Carote al vapore*	05.2.2024-11.2.2024
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	18.3.2024-24.3.2024
3ª settimana						
	Farfalline alle carote (con pomodoro)*	Stortini al sugo di pomodoro e olive	Crema di lenticchie (con pomodoro)* con farro	Riso alla parmigiana	Sedani al pomodoro e ricotta	20.11.2023-26.11.2023
	Formaggio da Pasteggio	Frittata con erbe*te*	Stracchino e grissini	Scaloppina di pollo	Totani alla mugnaia*	01.1.2024-07.1.2024
	Insalata verde	Carote alla parmigiana*	Fagiolini all'olio*	Insalata mista	Carote e cappuccio	12.2.2024-18.2.2024
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	25.3.2024-31.3.2024
4ª settimana						
	Pasta al pomodoro	Pasta olio e Grana	Pasta pasticciata*	Crema di legumi misti con farro*	Fusilli ai broccoli (bianchi)*	27.11.2023-03.12.2023
	Tonno all'olio d'oliva	Hamburger di bovino al forno	Rosa Camuna (1/2 porzione)	Uova strapazzate al pomodoro	Hamburger vegetali*	08.1.2024-14.1.2024
	Insalata	Erbette alla parmigiana*	Carote julienne	Broccoli all'olio*	Insalata verde	19.2.2024-25.2.2024
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	01.4.2024-07.4.2024
5ª settimana						
	Pizza Margherita*	Penne al ragù leggero di carne con pomodoro	Riso allo zafferano "alla milanese	Pasta olio e Grana	Crema di zucca e ceci con orzo (bianca)*	04.12.2023-10.12.2023
	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Italico	Spezzatino di petto di pollo agli aromi	Frittata ai formaggi	Cuoricini d'orata al forno*	15.1.2024-21.1.2024
	Insalata mista	Zucchine gratinate*	Carote julienne	Piselli al pomodoro*	Patate al forno*	26.2.2024-03.3.2024
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	08.4.2024-14.4.2024
6ª settimana						
	Trivellini al tonno con pomodoro	Pastina in brodo di carne	Pasta pomodoro e ricotta	Pasta olio e grana	Riso ai piselli*	11.12.2023-17.12.2023
	Formaggella	Manzo lesso con salsa al limone	Cotoletta di limanda*	Hamburger vegetali*	Frttitata con verdure	22.1.2024-28.1.2024
	Erbette agli aromi*	Patate al forno*	Carote julienne	Carote all'olio*	Insalata verde	04.3.2024-10.3.2024
	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	Pane - Frutta	15.4.2024-21.4.2024
						27.5.2024-02.6.2024

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banana.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

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.



Menù autunno-inverno 2023/2024 - Comune di Urago d'oglio Scuola secondaria



Dal 6 novembre con la 1 sett

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° settimana	Riso al pomodoro Hamburger vegetale* Carote julienne Pane - Frutta		Fusilli al ragù di lenticchie (con pomodoro)* Fil. Di merluzzo gratinato* Carote all'olio* Pane - Frutta	Minestrina Scaloppina di pollo agli agrumi Fagiolini all'olio* Pane - Frutta		06.11.2023-12.11.2023 18.12.2023-24.12.2023 29.1.2024-04.2.2024 11.3.2024-17.3.2024 22.4.2024-28.4.2024
2° settimana	Pasta al pomodoro integrale Hamburger vegetariano* Insalata mista Pane - Frutta		Pennette al ragù di verdure (con pomodoro)* Petto di pollo alla salvia Insalata mista Pane - Frutta	Crema di piselli con pasta (bianca)* Tacchino arrosto e patate lesse* Patate al forno* Pane - Frutta		13.11.2023-19.11.2023 25.12.2023-31.12.2023 05.2.2024-11.2.2024 18.3.2024-24.3.2024 29.4.2024-05.5.2024
3° settimana	Farfalline alle carote (con pomodoro)* Formaggio da Pasteggio Insalata verde Pane - Frutta		Crema di lenticchie (con pomodoro)* con farro Stracchino e grissini Fagiolini all'olio* Pane - Frutta	Riso alla parmigiana Scaloppina di pollo Insalata mista Pane - Frutta		20.11.2023-26.11.2023 01.1.2024-07.1.2024 12.2.2024-18.2.2024 25.3.2024-31.3.2024 06.5.2024-12.5.2024
4° settimana	Pasta al pomodoro Tonno all'olio d'oliva Insalata Pane - Frutta		Pasta pasticciata* Rosa Camuna (1/2 porzione) Carote julienne Pane - Frutta	Crema di legumi misti con farro* Uova strapazzate al pomodoro Broccoli all'olio* Pane - Frutta		27.11.2023-03.12.2023 08.1.2024-14.1.2024 19.2.2024-25.2.2024 01.4.2024-07.4.2024 13.5.2024-19.5.2024
5° settimana	Pizza Margherita* Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista Pane - Frutta		Riso allo zafferano "alla milanese" Spezzatino di petto di pollo agli aromi Carote julienne Pane - Frutta	Pasta olio e Grana Frittata ai formaggi Piselli al pomodoro* Pane - Frutta		04.12.2023-10.12.2023 15.1.2024-21.1.2024 26.2.2024-03.3.2024 08.4.2024-14.4.2024 20.5.2024-26.5.2024
6° settimana	Trivellini al tonno con pomodoro Formaggella Erbette agli aromi* Pane - Frutta		Pasta pomodoro e ricotta Cotoletta di limanda* Carote julienne Pane - Frutta	Pasta olio e grana Hamburger vegetali* Carote all'olio* Pane - Frutta		11.12.2023-17.12.2023 22.1.2024-28.1.2024 04.3.2024-10.3.2024 15.4.2024-21.4.2024 27.5.2024-02.6.2024

I prodotti contrassegnati con * (asterisco) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine - Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Calendario rotazione frutta - secondo disponibilità novembre - febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, ananas, banana; marzo: arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane.

Calendario rotazione verdura cruda - secondo disponibilità novembre - dicembre: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio. gennaio-febbraio: carote, cappuccio, finocchio, radicchio. marzo: carote, cappuccio, finocchio, insalata, radicchio

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 LATTOSI), 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.l.). 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.