



ASPETTANDO LA SCUOLA- BRUSAPORTO - cc Calciate

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riferimento tabella ATS	CARNE	UOVO	LEGUMI	PESCE	FORMAGGIO
1° SETTIMANA dal 01/09 al 05/09	Pasta al ragù di manzo Zucchine* Pane Frutta	Risotto allo zafferano Frittata Insalata Pane Frutta	Insalata di pasta con legumi, mozzarella e patate Carote al vapore* Pane Frutta	Riso all'inglese Pesce al forno* Fagiolini* Pane Frutta	Pizza Margherita Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	FORMAGGIO	CARNE	PESCE	LEGUMI	UOVO
2° SETTIMANA dal 08/09 al 12/09	Pasta al pesto Formaggio Fagiolini* in insalata Pane integrale Frutta	Risotto parmigiana Bocconcini di pollo agli aromi Zucchine* Pane Frutta	Pasta all'olio Polpette di pesce* Insalata Pane Frutta	Insalata di riso con tonno pomodorini e piselli Finocchi julienne Pane Frutta	Gnocchetti sardi al pomodoro* Uova strapazzate Carote julienne Pane Frutta
Riferimento tabella ATS	PESCE	FORMAGGIO	CARNE	UOVO	LEGUMI
3° SETTIMANA Dal 15/09 al 19/09	Pasta all'olio Insalata di merluzzo e patate a limone Carote al vapore Pane Frutta	Pizza margherita Pomodori Pane Frutta	Risotto allo zafferano Affettato di Tacchino Zucchine all'olio evo* Pane Frutta	Pasta fredda pomodorini e olive Frittata Fagiolini* Pane Frutta	Lasagne* pomodoro pesto e piselli Insalata Pane Frutta

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, italico, Asiago DOP, Provolone Valpadana DOP, fontal, primosale.

Tra le tipologie di pesce si alterneranno: merluzzo, platessa, limanda, passera.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (contenuto non superiore all' 1,7% riferito al peso della farina).

Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

**la preparazione contiene uno o più ingredienti surgelati/congelati all'origine.*

La preparazione dei nostri piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con gli allergeni indicati nel Reg. UE 1169/2011 Allegato II (cereali contenenti glutine, crostacei, uovo, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini) e con altre sostanze che possono causare reazioni allergiche, pertanto, se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento. Si richiede di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche seguendo le modalità di gestione degli allergeni definite all'interno del contratto.