

Menu Scuole Comune di Monte San Savino Primarie

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2019-2020

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|-------------|---|---------------------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 SETTIMANA | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura |
| | Crema di patate e carote con crostini di pane | Pasta al pomodoro | Riso alla crema di porri | Ravioli burro e salvia |
| | Arista al latte | Crocchette di pesce agli aromi | Spezzatino di tacchino in bianco (spezzatino di tacchino) | Mozzarella |
| | Insalata mista | Carote prezzemolate | Fagiolini al limone | Insalat verde |
| | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | Pane Toscano | Pane Toscano | Pane Toscano | Pane Toscano |
| 2 SETTIMANA | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura |
| | Pasta alla carrettiera | Minestra in brodo vegetale | Tortellini al pomodoro | Riso alla zucca gialla |
| | Filetto di nasello dorato | Pollo arrosto | Crocchette di ceci (stracchino) | Polpettine di manzo al forno |
| | Piselli saporiti | Patate lesse | Insalata mista | Tris di verdure al vapore |
| | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | Pane Toscano | Pane Toscano | Pane Toscano | Pane Toscano |
| 3 SETTIMANA | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura |
| | Tagliatelle al ragù vegetale | Riso spinaci e ricotta | Crema di porri con farro | Pasta al pomodoro |
| | Rolle' di tacchino | Frittata (frittata alle erbe) | Scaloppina di maiale agli aromi | Filetto di merluzzo impanato al forno |
| | Finocchi gratinati | Insalata e radicchio (insalata mista) | Purè di patate | Carote brasate |
| | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | Pane Toscano | Pane Toscano | Pane Toscano | Pane Toscano |
| 4 SETTIMANA | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura | Pinzimonio di verdura |
| | Riso alla parmigiana | Gnocchi di patate alla crema di zucca | Pasta pomodoro e olive | Crema di verdure con crostini di pane |
| | Prosciutto crudo | Hamburger in salsa | Platessa all'isolana | Pollo al limone |
| | Bis di verdure al forno (carote e broccoli) | Fagiolini alla contadina | Spinaci al limone | Patate lesse |
| | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca | Frutta fresca |
| | Pane Toscano | Pane Toscano | Pane Toscano | Pane Toscano |

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.

