

REFEZIONE SCOLASTICA MENU
MENU' AUTUNNO -INVERNO COOP. S. GIUSEPPE SALO' 2024-2025

revisione SETTEMBRE 2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1^ SETT.	Crespelle ricotta e spinaci Carote prezzemolate Piselli Pane Frutta di stagione	Purè Polpette di manzo al pomodoro Insalata Pane Yogurt	Pasta alle zucchine Polpette di legumi Bio Biete Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pennette al tonno mozzarella Insalata Pane Frutta di stagione
2^ SETT.	Passato di verdura con orzo Arrostato di vitello Cavolini di Bruxelles gratinati al forno Pane Frutta di stagione	Chicche al pomodoro Crescenza Carote julienne Pane Frutta di stagione	Cotolette di Pollo Patate al forno Finocchi gratinati al forno Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno Insalata Carote trifolate Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce Spinaci Pane Frutta di stagione
3^ SETT.	Cappelletti al prosciutto Primo sale Fagiolini Pane Frutta di stagione	Petto di pollo al forno Patate arrosto Insalata Pane Frutta di stagione	Crema di carote con riso Polpette di ricotta Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata Zucchine trifolate Pane Budino/Crostatina	Pizza margherita Tonno Insalata mista Pane Frutta di stagione
4^ SETT.	Risotto con crema di parmigiano Prosciutto di tacchino Spinaci Pane Frutta di stagione	Gordon Blue Patate prezzemolate Insalata Pane Yogurt	Vellutata di zucchine con crostini Polpette di ceci Bio Carote al forno Pane Frutta di stagione	Spezzatino con polenta Piselli Insalata Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio EVO Merluzzo gratinato Verdura cotta Pane Frutta di stagione

SETTEMBRE 2024

Sostituzioni: consentite in caso di allergie o intolleranze comprovate da certificato rilasciato da medico specialista che attesti con quali test è stata identificata l'intolleranza o l'allergia

Si Attesta che la Distribuzione di Tre Tipologie di Frutta nell'Arco della settimana avvengono a seconda della Stagione e Ragioni di Mercato.

Si Attesta l'uso di **Sale Iodato sia per il Centro Cottura che per il Pane e di utilizzare Basso Contenuto di sale in tutte le Lavorazioni**

Che il Centro Cottura Garantisce Varietà di **Pane a basso contenuto di sale (max 1,7%) ed a seconda delle Esigenze (esempio Pane senza strutto)**

Viene allegato ai Menù l'elenco degli allergenici così come previsto dalla Legge

Sostituzioni: consentite in caso di allergie o intolleranze comprovate da certificato rilasciato da medico specialista che attesti con quali test è stata identificata l'intolleranza o l'allergia (ASL di BRESCIA prot. 7140 del 30.09.1999).

Per le preparazioni e per i contorni si utilizza esclusivamente **olio EVO**, tranne per il condimento dei ravioli.