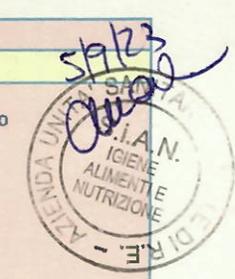


Cucina: SELF VITTORIA PRIMARIE DI TRESSANO, CASTELLARANO E ROTEGLIA A.S. 2023-2024
Menù Autunno-Inverno data inizio 11-09-2023 (3° settimana) -- Menù Primavera- Estate data inizio 11-03-2024 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Prima settimana				
Passato di verdure Pizza margherita Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: DA MAGGIO: Verdura cruda di stagione – Pizza Margherita – Gelato (No Passato di verdura)	Pasta alla pizzaiola (pomodoro e origano) Crocchette di verdura Fagiolini lessati* Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Pasta ai pomodoro e basilico Contorno crudo/ Pomodori (in stagione)	Tagliatelle al ragù 1/2 razione di Parmigiano reggiano DOP Insalata mista Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Pasta all'amatriciana Caciotta ½ razione	Crema di ceci con pasta Bocconcini di pollo con verdure Patate lesstate Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Crema di fagioli con pasta Bocconcini di pollo al limone Contorno di stagione	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce* al forno Carote a filetto Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Risotto ai porri Pomodori (in stagione)
Seconda settimana				
Pasta al pomodoro Erbazzone* Contorno crudo Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale:	Passato di legumi e verdura con pasta Polpettine vegetariane con sugo Carote trifolate Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale:	Pasta olio extravergine e parmigiano DOP Frittata con cipolla Insalata Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Pasta al pesto di basilico Frittata con mozzarella Pomodori (in stagione)	Riso in brodo vegetale Arrosto di suino agli agrumi Patate lesstate Gallette - Frutta **GIORNATA GLUTEN FREE** variante stagionale: Minestra di verdura e legumi con riso Arrosto di suino agli aromi Carote crude a julienne	Pasta all'isolana Hamburger di mare* Fagiolini al parmigiano Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Pasta in salsa vegetale (rossa) Contorno crudo di stagione
Terza settimana				
Risotto con spinaci* Formaggio Asiago DOP Contorno di stagione Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Risotto con zucchine Insalata caprese (PF) (comprensivo di contorno)	Crema di porri e patate con pasta Svizzera di vitellone Macedonia di verdure (con legumi) Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Pastina in brodo vegetale Patate amoste	Pinzimonio di verdura Pizza margherita Dolce: Barretta di cioccolato Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Pinzimonio di carote a bastoncino Dolce: Gelato	Crema di legumi con cous cous Scaloppina di pollo alla salvia Pura di patate Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Crema di ceci con orzo Cotoletta di pollo al forno Insalata	Pasta al pomodoro Filetto di pesce* gratinato Mistanza di verdure Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Pasta in salsa rosa Pomodori (in stagione)
Quarta settimana				
Risotto barbabietola e stracchino Sformato di verdure Carote a filetto Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Pasta pomodoro e basilico Erbazzone*	*** GIORNATA PANINO VEGETARIANO *** Panino con Hamburger di Quinoa Rossa, lenticchie e verdura servito con Patate al forno e salsa rossa Insalata Dolce: Barretta di cioccolato variante stagionale: Dolce: Gelato	Pastina in brodo vegetale Tortino di patate Insalata mista Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale:	Lasagne contorno crudo 1/2 razione di mozzarella Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Raviolini*ricotta e spinaci all'olio extravergine e parmigiano DOP Prosciutto cotto ½ razione	Crema di verdura e legumi con orzo Bastoncini di pesce* al forno Verdura cotta Pan de RE Frutta fresca di stagione variante stagionale: Risotto alla parmigiana Contorno crudo/ Pomodori (in stagione)

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere come ingredienti o in tracce ,uno o piu' 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 sesam3o, 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.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate