

		COMUNE DI CASSINA DE PECCHI ANNO SCOLASTICO 2020 2021 scuole infanzia primaria secondaria		 	
MENU' OTTOBRE					
				GIOVEDI' 1	VENERDI' 2
				PASTA AGLI AROMI POLPETTINE DI RICOTTA BIETA ALL'OLIO PANE E FRUTTA	PASSATO DI VERDURA CON FARRO BOCCONCINI DI LONZA POMODORI INSALATA PANE INTEGRALE E FRUTTA
LUNEDI' 5	MARTEDI' 6	MERCOLEDI' 7	GIOVEDI' 8	VENERDI' 9	
PASTA POMODORO MERLUZZO* OLIO E LIMONE CAROTE FILO PANE - MOUSSE ALLA FRUTTA O FRUTTA FRESCA	RISO ALLO ZAFFERANO COTOLETTA DI POLLO FAGIOLINI* PANE E YOGURT	PASTA ALLA CREMA DI BASILICO BOCCONCINI DI MOZZARELLA MISTO DI VERDURE CRUDE PANE - MOUSSE DI FRUTTA O FRUTTA FRESCA	PASTA PASTICCIAIA (RAGU') CAROTE E PISELLI* PANE - BANANA	PASTA OLIO E PARMIGIANO FRITTATA FINOCCHI IN INSALATA PANE INTEGRALE -FRUTTA	
LUNEDI' 12	MARTEDI' 13	MERCOLEDI' 14	GIOVEDI' 15	VENERDI' 16	
PASTA AGLI AROMI PETTO DI POLLO INFANZIA- FUSI DI POLLO PRIMARIA E SECONDARIA INSALAT MISTA PANE- YOGURT	ORZO POMODORO E OLIVE POLPETTE DI RICOTTA AL FORNO SPINACI* ALL'OLIO PANE- MOUSSE DI FRUTTA O FRUTTA FRESCA	RISO ALLA PARMIGIANA BOCCONCINI DI LONZA CAROTE E PISELLI* PANE -CIOCCOLATO	PASTA AL TONNO MERLUZZO* GRATINATO FAGIOLINI* PANE-BANANA	PASSATO CON PASTA INFANZIA/PASTA CON VERDURE PRIMARIA MOZZARELLINE POMODORI IN INSALATA PANE INTEGRALE- MOUSSE DI FRUTTA O FRUTTA	
LUNEDI' 19	MARTEDI' 20	MERCOLEDI' 21	GIOVEDI' 22	VENERDI' 23	
FARRO POMODORO E LENTICCHIE FRITTATA PATATE E PORRI INFANZIA/UOVO STRAPAZZATO PRIM E SECON FINOCCHI E CAROTE JULIENNE PANE -MOUSSE ALLA FRUTTA O FRUTTA FRESCA	PASTA CON CREMA DI BASILICO POLPETTINE DI MANZO INSALATA MISTA PANE- MARMELLATA	PASTA CON RICOTTA COTOLETTA DI POLLO ERBETTE PANE- YOGURT	RISO CON ZUCCHINE PRIMO SALE CAROTE POMODORO E MAIS PANE- BANANA	PASTA POMODORO E BESCIAAMELLA TOTANI* GRATINATI FINOCCHI IN INSALATA PANE INTEGRALE- MOUSSE DI FRUTTA O FRUTTA	
LUNEDI' 26	MARTEDI' 27	MERCOLEDI' 28 MENU' HALLOWEEN	GIOVEDI' 29	VENERDI' 30	
PASTA ALLE MELANZANE MERLUZZO GRATINATO SPINACI* ALL'OLIO PANE -MOUSSE ALLA FRUTTA O FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI VERDURE CON FARRO INFANZIA/FARRO CON VERDURE PRIMARIA STRACCHINO FAGIOLINI PANE- YOGURT	RISO E ZUCCA HAMBURGER DI LONZA INSALATA RICCA PANE - MOUSSE DI FRUTTA O FRUTTA FRESCA PANE E CIOCCOLATO A PRANZO	TORTELLONI DI MAGRO AGLI AROMI FRITTATA FINOCCHI IN INSALATA PANE- BANANA	PASTA OLIO E PARMIGIANO COTOLETTA DI POLLO FAGIOLINI* PANE INTEGRALE- MOUSSE DI FRUTTA O FRUTTA	
PER ALLERGENI: LEGGERE LA NOTA ALLERGENI PUBBLICATA SUL SITO DEL COMUNE ALLA VOCE MENU'					
Frutta fresca di stagione: mele, pere, banane, arance, clementine, mapo, kiwi					
prodotti biologici: tutta la frutta e verdura, legumi e cereali, olio extravergine di oliva, pasta integrale, di grano khorasan, grano saraceno, farro, mais, riso, farina di grano tenero, di mais, di grano saraceno, impasto levitante per pizza,					
biscotti secchi, pelati e passata di pomodoro, formaggi freschi (primosale, caprino, robiola), uova pastorizzate, mele e marmellata, carni bovine, suine, avicole, pesto, aceto di mele, di vino, burro, pane grattugiato, prosciutto cotto					
prodotti biologici e a km 0: pasta di semola, ricotta, mozzarella, stracchino/crescenza, caciotta, yogurt, latte fresco, gnocchi di patate, ravioli, pane, zucchine, aglio, cipolla dorata, sedanO, cavolfiore.					
prodotti biologici e dop: parmigiano reggiano					
prodotti del mercato equo e solidale: banana, quinoa e cioccolato fondente					
prodotti dop: prosciutto crudo di parma, asiago, casera, taleggio, gorgonzola					
prodotti igp: bresaola valtellina, mortadella di bologna, pancetta, speck alto adige					
Le verdure surgelate sono ammesse solo per spinaci, erbette, fagiolini e piselli (per le altre l'uso è ammesso solo quando non reperibili le verdure fresche).Le preparazioni delle carni sono effettuate nel centro cottura.					
I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima surgelata					
Nelle preparazioni è utilizzato sale iodato ed esclusivamente olio extravergine di oliva biologico					
MENU' REDATTO DALLA DIETISTA CIR FOOD					