Ristorazione Scolastica CERTOSA di PAVIA Menù PRIMAVERA-ESTATE a. s. 2017/2018

EDIZ. MARZO 2018

1° Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al Ragù di Verdure*	Insalata di Riso (Risotto Parmigiana x MAT)	Pasta Pomodoro e Basilico	Minestrone di Verdure* con Riso	Pasta Olio e Grana DOP
Caprese (Mozzarella e Pomodori)	Bocconcini di Pollo al Forno	Fil. Merluzzo* Dorato	Lonza Suino Arrosto	Sformato Ricotta e Spinaci*
	Zucchine* all'Olio	Insalata e Mais	Patate Prezzemolate	Carote Julienne
Pane – Mousse di Frutta	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Yogurt	Pane – Frutta di Stagione

2° Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al Pesto	Passato di Verdure* con Orzo	Risotto allo Zafferano	Pizza Margherita	Pasta alla Pizzaiola
Hamburger di Manzo*	Frittata al Formaggio	Polpette di Tonno	½ porz. Pr. Cotto	Spezzatino di Tacchino
Spinaci* all'Olio	Carote Julienne	Insalata Mista	Tris Verdure* all'Olio	Pomodori
Pane – Frutta di Stagione	Pane – Gelato	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Mousse di Frutta	Pane – Frutta di Stagione

3° Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta Pomodoro e Basilico	Pasta e Fagioli	Pasta Pomodoro e Olive	Insalata di Riso (Risotto Parmigiana x MAT)	Pasta Olio e Grana DOP
Form. Spalmabile	Pollo al Forno	Arrosto di Lonza	Fil. Limanda* Dorato (Polpette Merluzzo* x MAT)	Tortino alle Verdure*)
Fagiolini all'Olio	Pomodori	Insalata, Finocchi e Mais	Carote Julienne	Zucchine* Trifolate
Pane – Frutta di Stagione	Pane – Yogurt	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Mousse di Frutta	Pane – Frutta di Stagione

4° Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pizza Margherita	Orecchiette Pomodoro e Basilico	Risotto alla Parmigiana	Crema di Verdure* con Crostini	Pasta al Pesto
½ porz. Cotto	Frittata alle Zucchine*	Tonno all'Olio d'Oliva (Polpette di Tonno x MAT)	Hamburger di Manzo* al Pomodoro	Tacchino Arrosto
Verdure* Miste all'Olio	Insalata Mista	Pomodori	Patate e Fagiolini*	Carote Julienne
Pane – Frutta di Stagione	Pane – Gelato	Pane – Frutta di Stagione	Pane – Mousse di Frutta	Pane – Frutta di Stagione

Prodotti provenienti da Agricoltura Biologica: PASTA, RISO, POLPA DI POMODORO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, UOVA PASTORIZZATE, YOGURT, MOZZARELLA, STRACCHINO, FARINA 00 DI GRANO, FARINA DI MAIS, ORZO, CECI SECCHI, LENTICCHIE SECCHE, FAGIOLI BORLOTTI e CANNELLINI SECCHI, MANDARINI, ARANCE, BANANE, INSALATA, FINOCCHI FRESCHI, PATATE FRESCHE, CAROTE FRESCHE, BROCCOLI SURG., SUCCHI DI FRUTTA

Prodotti DOP e IGP:GRANA PADANO DOP, ASIAGO DOP, TALEGGIO DOP, MELA della VALTELLINA IGP, PERA MANTOVANA IGP.

Prodotti provenienti da Coltivazioni a Lotta Integrata: VERDURE SURGELATE *Prodotti provenienti da Filiera Corta km Zero*: PANE

N.B.: LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE CONTRASSEGNATE CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATE CON MATERIA PRIMA CONGELATA e/o SURGELATA ALL'ORIGINE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI E/O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI E/O FAMILIARI, TUTOR, ETC…), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI, COME INGREDIENTE O IN TRACCE, DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

(ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11)

1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti nominativi personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.