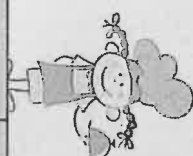


MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

COMUNE DI MONTEU DA PO

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA



BUON
APPETITO!

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta (1,3) pasticciata con ragu' (7)	Risotto al parmigiano (7)	Gnocchi di patate (1,12) al pomodoro	Pizza Margherita (1,7,11)	Pasta (1,3) in bianco (7)
	Carote* e piselli* stufati	Frittata con verdure* (3,7)	Primo sale (7)	Prosciutto cotto (1/2 pz)	Merluzzo* (4) al pomodoro
	Pane (1,11)	Zucchine* saltate	Insalata di pomodori	Fagiolini* all'olio	Insalata verde
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
2° SETTIMANA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Budino (7)	Crackers (1,7,11) e frutta fresca	Pane (1,11) e marmellata	Pane (1,11) e miele	Frutta fresca di stagione
	Risotto alle verdure*	Pasta (1,3) melanzane e zucchine	Pasta (1,3) all'olio	Crema di carote* con orzo (1)	Pasta (1,3) al pesto (7)
	Spezzatino di bovino al forno	Frittata latte e parmigiano (3,7)	Scaloppine di tacchino al limone (1)	Mozzarella (7)	Plattessa* (4) impanata (1,6,11) al forno
3° SETTIMANA	Insalata mista	Carote* saltate	Piselli* stufati	Patate al forno	Insalata di pomodori
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pane (1,11) e marmellata	Frutta fresca di stagione	Budino (7)	The con biscotti (1,3,6,7,8)	Pane (1,11) e olio
4° SETTIMANA	Pizza Margherita (1,7,11)	Pasta (1,3) olio e parmigiano (7)	Riso con zucchine	Insalata di pasta (1,7)	Gnocchi di patate (1,12) al pomodoro
	Prosciutto cotto (1/2 pz)	Spezzatino di bovino	Merluzzo* (4) al forno	Ricotta (7)	Uova sode (3)
	Zucchine* prezzemolate	Insalata di fagiolini*	Spinaci* all'olio aromatizzato	Insalata di carote	Piselli* all'olio
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
Merenda	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Yogurt alla frutta (7)	Crackers (1,7,11) e frutta fresca	Pane (1,11) e marmellata	Frutta fresca di stagione	Pane (1,11) e miele
	Crema di zucchine* con riso	Pasta (1,3) alle verdure*	Pasta (1,3) al pomodoro e basilico	Insalata di riso (7)	Pasta (1,3) al pesto (7)
	Coscia di pollo al forno	Uova sode (3)	Ricotta (7)	Tonno all'olio	Arrosto di vitello al forno
Merenda	Patate al forno	Carote* saltate	Piselli* stufati	Insalata di pomodori	Zucchine* prezzemolate
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Frutta fresca di stagione	Pane (1,11) e olio	Yogurt alla frutta (7)	The con biscotti (1,3,6,7,8)	Pane (1,11) e cioccolato (1,3,6,7,8)

* Prodotti surgelati

Merenda: scuola INFANZIA

SCUOLA INFANZIA: tutti i giorni

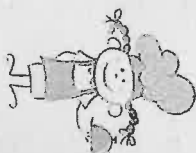
SCUOLA PRIMARIA: lun e gio (e rientri doposcuola)



MENU PRIMAVERA/ESTATE

COMUNE DI MONTEU DA PO

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA



1. PRIMI PIATTI

Primi asciutti: i formati di pasta per possono essere variati.

Ogni giorno viene fornito **parmigiano grattugiato** (3,7) per il condimento dei primi piatti (ove previsto dalla ricetta).

2. SECONDI PIATTI

Carne bianca/rossa: tipo pollo, tacchino, lonza, bovino. Possono essere utilizzati tagli diversi (es. spezzatino/fettine/polpette/hamburger).

Pesce: tipo platessa, merluzzo, nasello.

Formaggi freschi: tipo mozzarella, crescenza, stracchino, primo sale, ricotta, robiola, tommini.

Formaggi semistagionati/stagionati: tipo toma, asiago.

Uova: per la preparazione di frittate/tortini ed altre preparazioni a base di uovo utilizzare misto uovo pastorizzato.

3. FRUTTA

Rispettare la stagionalità della frutta. Banana: 1 volta a settimana.

Frutta autunno/inverno: alternare mele, pere, arance, mandarini, kiwi, banane.

Frutta primavera/estate: alternare mele, pere, melone, anguria, albicocche, susine, pesche, ananas, banane.

E' possibile sostituire occasionalmente la frutta con **macedonia di frutta fresca** (senza aggiunta di zucchero).

4. PANE

Occasionalmente può essere sostituito con pane a ridotto contenuto di sale o integrale.

Le **MODALITA' DI COTTURA** dei piatti devono essere semplici (es. cotture al forno, in brasiera, bollitore). Non è consentita la frittura. E' possibile utilizzare erbe aromatiche per insaporire le preparazioni. **NON UTILIZZARE SEDANO** in nessuna preparazione.

Limitare l'uso del sale nella preparazione dei piatti. Mettere a disposizione degli Utenti **SALE IODATO**.

Al fine di rispettare l'equilibrio nutrizionale e calorico del pranzo gli abbinamenti giornalieri previsti dal menù non possono essere variati, se non occasionalmente per emergenze legate alla mancata reperibilità di una materia prima o di una problematica di cucina.

* Prodotti surgelati

Merenda: scuola INFANZIA

SCUOLA INFANZIA: tutti i giorni

SCUOLA PRIMARIA: lun e gio (e rientri doposcuola)

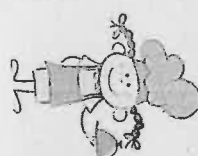
Rev. del 22/03/22



MENU' PRIMAVERA/ESTATE

COMUNE DI MONTEU DA PO

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA



**BUON
APPETITO!**

INFORMATIVA ALLERGENI

In ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011 in merito all'informazione all'Utenza sulla presenza di **allergeni**, si riporta di seguito legenda con elenco degli **allergeni** (come tali o in tracce per contaminazione crociata) presenti nel menù e indicati in calce (rif. numerico) ad ogni piatto.

Il Personale GMI Servizi operante presso tale cucina/mensa è a disposizione dell'Utenza per fornire ulteriori informazioni necessarie (es. presenza eventuali allergeni aggiuntivi non indicati per variazioni menù, cambio tipologia materia prima).

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

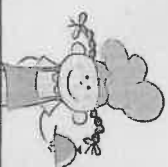




MENÙ AUTUNNO/INVERNO

COMUNE DI MONTEU DA PO

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA



BUON
APPETIT

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° ANIMTTSE A	Pasta (1,3) al ragù	Passato di verdura* con orzo (1)	Pasta (1,3) all'olio	Tortellini di magro olio e salvia	Riso al parmigiano (7)
	Ricotta (7)	Coscia di pollo al forno	Hamburger di bovino al forno	Frittata con spinaci* (3,7)	Platessa* (4) impanata (1,6,11) al forno
	Finocchi* gratinati (7) al forno	Insalata di patate	Carote in insalata	Fagiolini* all'olio	Spinaci* all'olio aromatizzato
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
2° ANIMTTSE A	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
	The con biscotti (1,3,6,7,8)	Fruita fresca di stagione	Pane (1,11) e cioccolato (6,7,8)	Crackers (1,7,11) e frutta fresca	Budino (7)
	Minestra di legumi (1,6,10,11,13) con orzo (1)	Riso alle verdure*	Pasta (1,3) al pesto (7)	Riso al pomodoro	Passato di zucca* con crostini (1,11)
	Frittata con verdure* (3)	Merluzzo* (4) al pomodoro	Asiago (7)	Petto di pollo alla milanese (1,6,11) al forno	Scaloppine di lonza al forno
3° ANIMTTSE A	Verza	Insalata di finocchi	Biete* all'olio	Insalata mista	Patate al forno
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
	Pane (1,11) e marmellata	Latte (7) con biscotti (1,3,6,7,8)	Budino (7)	Pane (1,11) e olio	Crackers (1,7,11) e frutta fresca
4° ANIMTTSE A	Pizza Margherita (1,7,11)	Minestrone* con pasta (1,3)	Riso allo zafferano	Pasta (1,3) al pomodoro	Riso alle verdure*
	Fesa di tacchino a fette olio e limone (1,2 pz)	Mozzarella (7)	Uova sode (3)	Spezzatino di bovino	Platessa* (4) impanata (1,6,11) al forno
	Insalata mista	Patate al forno o purea (7)	Piselli* all'olio	Insalata di carote	Verza
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
Merenda	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
	Yogurt alla frutta (7)	Fruita fresca di stagione	The con biscotti (1,3,6,7,8)	Pane (1,11) e miele	Budino (7)
	Polenta	Pasta (1,3) al pesto (7)	Riso al parmigiano (7)	Passato di cavolfiori* con pastina (1)	Gnocchi di patate (1,12) al pomodoro
	Crescenza (7)	Uova sode (3)	Scaloppine di tacchino (1) al forno	Bastoncini di pesce* al forno (1,3,6,7,11)	Prosciutto cotto
Merenda	Spinaci* all'olio aromatizzato	Insalata mista	Carote* e piselli* all'olio	Insalata di patate	Insalata di finocchi
	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)	Pane (1,11)
	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
	Fruita fresca di stagione	Latte (7) con biscotti (1,3,6,7,8)	Yogurt alla frutta (7)	Crackers (1,7,11) e frutta fresca	Pane (1,11)

* Prodotti surgelati

Merenda: scuola INFANZIA

SCUOLA INFANZIA: tutti i giorni

SCUOLA PRIMARIA: lun e gio

(e rientri doposcuola)

830.04: 20
Prof. n. 0045211



Rev. del 22/03/22

1. PRIMI PIATTI

Primi asciutti: i formati di pasta per possono essere variati.

Ogni giorno viene fornito **parmigiano grattugiato** (3,7) per il condimento dei primi piatti (ove previsto dalla ricetta).

2. SECONDI PIATTI

Carne bianca/rossa: tipo pollo, tacchino, lonza, bovino. Possono essere utilizzati tagli diversi (es. spezzatino/fettine/polpette/hamburger).

Pesce: tipo platessa, merluzzo, nasello.

Formaggi freschi: tipo mozzarella, crescenza, stracchino, primo sale, ricotta, robiola, tommini.

Formaggi semistagionati/stagionati: tipo toma, asiago.

Uova: per la preparazione di frittate/tortini ed altre preparazioni a base di uovo utilizzare misto uovo pastorizzato.

3. FRUTTA

Rispettare la stagionalità della frutta. Banana: 1 volta a settimana.

Frutta autunno/inverno: alternare mele, pere, arance, mandarini, kiwi, banane.

Frutta primavera/estate: alternare mele, pere, melone, anguria, albicocche, susine, pesche, ananas, banane.

E' possibile sostituire occasionalmente la frutta con **macedonia di frutta fresca** (senza aggiunta di zucchero).

4. PANE

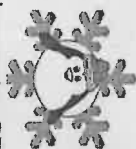
Occasionalmente può essere sostituito con pane a ridotto contenuto di sale o integrale.

Le **MODALITA' DI COTTURA** dei piatti devono essere semplici (es. cotture al forno, in brasierà, bollitore). Non è consentita la frittura. E' possibile utilizzare erbe aromatiche per insaporire le preparazioni. **NON UTILIZZARE SEDANO** in nessuna preparazione.

Limitare l'uso del sale nella preparazione dei piatti. Mettere a disposizione degli Utenti **SALE IODATO**.

Al fine di rispettare l'equilibrio nutrizionale e calorico del pranzo gli abbinamenti giornalieri previsti dal menù non possono essere variati, se non occasionalmente per emergenze legate alla mancata reperibilità di una materia prima o di una problematica di cucina.

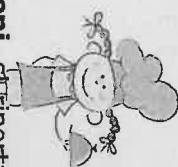
INFORMATIVA ALLERGENI



MENÙ AUTUNNO/INVERNO

COMUNE DI MONTEU DA PO

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA



BUON
APPETIT

In ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011 in merito all'informazione all'utenza sulla presenza di **allergeni**, si riporta di seguito legenda con elenco degli **allergeni** (come tali o in tracce per contaminazione crociata) presenti nel menù e indicati in calce (rif. numerico) ad ogni piatto.

Il Personale GMI Servizi operante presso tale cucina/mensa è a disposizione dell'utenza per fornire ulteriori informazioni necessarie (es. presenza eventuali allergeni aggiuntivi non indicati per variazioni menù, cambio tipologia materia prima).

LEGENDA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

