

Menu Scuole Comune di Vimercate

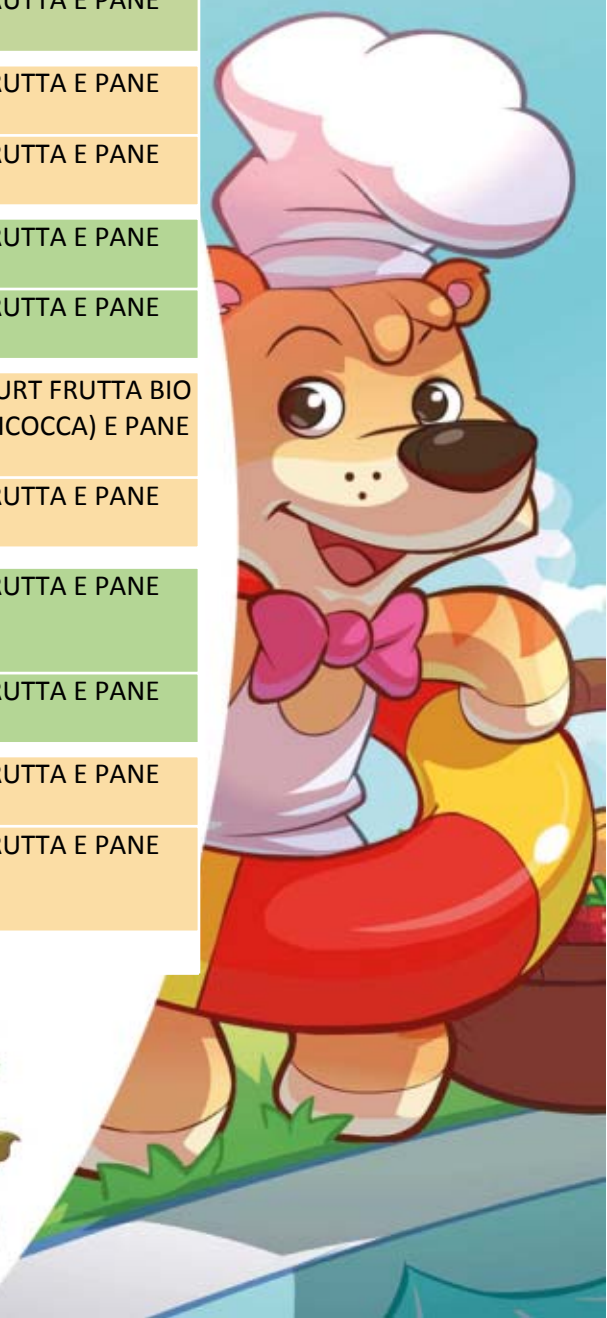
Autunnale *SECONDIRIA* | Anno Scolastico 2017-2018

		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/PANE
1° settimana	LUN.	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	COSCE DI POLLO AL FORNO	FAGIOLINI*	FRUTTA E PANE
	MER.	PASTA AL RAGU' DI VERDURE*	SALSICCIA DI SUINO	CAROTE IN INSALATA	FRUTTA E PANE
2° settimana	LUN.	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	CACIOTTA	ERBETTE*/SPINACI*	FRUTTA E PANE
	MER.	PASTA INTEGRALE ALLA CREMA DI MELANZANE*	ARROSTO DI LONZA	INSALATA MISTA(verde, carote, olive e pomodorini)	FRUTTA E PANE
3° settimana	LUN.	RISOTTO AI PEPERONI*	PETTO DI POLLO AL CURRY	ERBETTE*/SPINACI*	FRUTTA E PANE
	MER.	PASTA INTEGRALE ZAFFERANO E ZUCCHINE*	TOTANI AL GRATIN*	INSALATA E OLIVE	FRUTTA E PANE
4° settimana	LUN.	PASTA INTEGRALE AGLIO OLIO E GRANA	FRITTATA ALL A PIZZAIOLA	INSALATA MISTA(verde, carote, olive e pomodorini)	YOGURT FRUTTA BIO (ALBICOCCA) E PANE
	MER.	PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE*	COTOLETTA DI POLLO	CAVOLFIORI AL GRATIN*	FRUTTA E PANE
5° settimana	LUN.	RISOTTO ALLA PESCATORA(pomodoro e merluzzo*)	TONNO IN OLIO D'OLIVA	FAGIOLINI*	FRUTTA E PANE
	MER.	GNOCCHI AL POMODORO	PETTO DI POLLO ALLE MANDORLE	INSALATA E CAROTE	FRUTTA E PANE
6° settimana	LUN.	RISOTTO ALLE ZUCCHINE*	PRIMOSALE	ERBETTE*/SPINACI*	FRUTTA E PANE
	MER.	PASTA INTEGRALE ALLA TIROLESE(zafferano,speck,besciamella)	PLATESSA AL GRATIN*	INSALATA E OLIVE	FRUTTA E PANE

* MATERIA PRIMA CONGELATA E/O SURGELATA ALL'ORIGINE



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE



Menu Scuole Comune di Vimercate

Autunnale | Anno Scolastico 2017-2018



Prodotti regionali: pane, ravioli, gnocchi di patate, crescenza, primosale, robiola, italico, yogurt, mozzarella, ricotta

Prodotti biologici: pasta, riso, orzo, farro, farina, yogurt, uova pastorizzate, polpa di pomodoro e passata, mozzarella, mortadella di Bologna, broccoli surgelati, biette surgelate, erbetto surgelate, carote surgelate, piselli fini surgelati, fagiolini finissimi, minestrone surgelato, zucchine surgelate, insalata, carote fresche, finocchi freschi, mele, pere, arance, mandarini, olio extravergine d'oliva per i condimenti a crudo



Prodotti IGP: Bresaola della Valtellina

Prodotti DOP: Prosciutto crudo di Parma DOP, Grana Padano DOP, provolone dolce Valpadana DOP, Asiago DOP



SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, 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: cereali contenenti glutine, frutta a guscio, crostacei, sedano, uova, pesce, semi di sesamo, arachidi, anidride solforosa e solfiti, soia, lupini, latte, molluschi e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante 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.

