

Menu Scuole Comune di SAN GIMIGNANO

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2020-2021

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETTIMANA	Passato di verdura con riso	Pasta alle zucchine e gamberetti	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Minestrina in brodo vegetale
	Uovo sodo con salsina di sale e olio/frittata (x scuole dell'infanzia)	Tacchino arrosto	Medaglioni di pesce	Castellane al forno (involtini di prosciutto cotto e formaggio)	Pollo arrosto
	Pomodori	Fagiolini all'olio	Insalata mista	Zucchine e carote	Patate arrosto
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
2° SETTIMANA	Riso agli spinaci o carciofi	Lasagne al ragù	Pizza margherita	Pasta al pesto	Pasta alle zucchine basilico e pomodori
	Arista al latte	Stracchino	Prosciutto cotto	Filetto di platessa panato	Straccetti di tacchino alla salvia
	Piselli	Verdure miste	Insalata	Pinzimonio	Carote all'olio
	Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
3° SETTIMANA	Pasta al ragù di pesce	Riso e piselli	Pasta rosè	Tagliatelle al pomodoro	Pasta al pesto
	Prosciutto cotto	Scaloppina di vitello alla salvia	Ovo strapazzato/ Frittata (x scuole dell'infanzia)	Tonno all'olio	Bocconcini di pollo al limone
	Zucchine all'olio	Carciofi all'olio	Insalata	Pinzimonio	Spinaci all'olio
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
4° SETTIMANA	Insalata di pasta o Pasta all'ortolana	Gnocchial pomodoro	Pasta al pesto	Risotto alle zucchine	Passato di legumi con pasta
	Filetto di pesce dorato	Mozzarella o pecorino fresco	Scaloppine di maiale agli aromi	Hamburger con salsa finto ketchup	Uovo sodo con salsina sale e olio
	Carote crude	Spinaci all'olio	Piselli	Insalata	Fagiolini e patate prezzemolati
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilità.

