

Menù autunnale 2023  
Comune di Castegnato



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Pennette al pesto	Riso in salsa di grana	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Passato di verdura con orzo	Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia
	Mozzarella	Polpette di verdure	Cotoletta di pollo	Lonza al latte	Fil.di merluzzo MSC gratinato*
	Carote in brasiera*	Pomodori/ insalata	Insalata verde e rossa	Patate al forno	Carote julienne
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Polenta	Fusili al pomodoro	Sedanini al tonno	Riso allo zafferano	Farfalle al pesto
	Arrosto di maiale con erbe aromatiche	Frittata	Asiago DOP	Cotoletta di pollo	Sformato di nasello e patate*
	Fagiolini al vapore*	Carote crude	Pomodori/ insalata	Zucchine trifolate	Insalata verde e rossa
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Riso al pomodoro e basilico	Mezze penne all'olio	Pizza margherita	Crema di legumi con riso	Mezze penne al pomodoro e <b>speck IGP</b>
	Petto di pollo agli aromi	Platessa MSC*impanata	Prosciutto cotto	Hamburger di manzo agli aromi	Tortino con formaggio
	Carote julienne	Carote in brasiera	Insalata verde e carote	Pure'di patate	Insalata e pomodori
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Riso al burro e salvia	Passato di verdura con orzo	Mezze maniche aurora	Mezze penne al pesto	Polenta
	Asiago DOP	Infanzia: Petto di pollo alla pizzaiola Primaria:Fuselli di pollo	Fil.di merluzzo MSC gratinato*	Frittata patate e carote	Manzo all'olio
	Insalata verde	Piselli stufati*	Pomodori/Insalata	Carote crude	Fagiolini al vapore*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Gnocchetti sardi al ragù di verdura	Crema di carote con conchigliette	Lasagne alla bolognese	Riso in salsa di grana	Penne al pomodoro e basilico
	Petto di pollo olio e aromi	Nasello olio e prezzemolo	Formaggio bresciano mezza pozione	Tortino con carote e legumi	Cotoletta di suino
	Pomodori/ insalata	Patate al forno	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Insalata e carote
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Pizza margherita	Riso allo zafferano	Gnocchetti sardi alla livornese( pomodoro olive e capperi)	Pasta al ragù di verdure	Polenta
	Prosciutto cotto	Sformato di asiago e lenticchie	Primo sale	Filetto di platessa gratinata MSC*	Polpette di bovino in umido
	Insalata verde e carote	Insalata verde e rossa	Pomodori /insalata verde	Piselli stufati*	Carote in brasiera*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, susine, prugne, albicocche, pesche in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

\*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina). Si utilizza olio extravergine di oliva.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nel le bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CER EALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFIT I 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 11 69/11, 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 i piatti appropriati, escludendo gli ingredienti che causano allergie o intolleranze.

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE