

Menù estivo 2024
Comune di Castegnato



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1ª Settimana	Pennette al pesto	Riso in salsa di grana	Fusilli pomodoro e basilico	Passato di verdura con orzo	Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia
	Asiago DOP	Polpette di verdure e piselli	Cotoletta di pollo	Lonza al latte	Fil.di merluzzo gratinato*
	Carote in brasiera	Pomodori/ insalata	Insalata verde	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
2ª Settimana	Polenta	Passato di verdura con riso	Maccheroncini pomodoro e tonno	Riso allo zafferano	Sedani all'olio
	Arrosti di maiale con erbe aromatiche	Polpette di pesce*	Mozzarella	Hamburger di pollo agli aromi	Frittata semplice
	Fagiolini al vapore*	Carote crude	Pomodori/ insalata	Zucchine trifolate	Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
3ª Settimana	Gnocchi di patate al pomodoro	Fusilli all'olio	Pizza margherita	Pennette al pomodoro e basilico	Crema di legumi con riso
	Petto di pollo agli aromi	Fil limanda impanata*	Prosciutto cotto	Tortino con formaggio e lenticchie	Hamburger di manzo agli aromi
	Insalata e pomodori	Carote in brasiera	Insalata verde	Carote julienne	Pure'di patate
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
4ª Settimana	Polenta	Passato di verdura con orzo	Riso all'olio	Fusilli alla sorrentina	Mezze maniche al pesto
	Manzo all'olio	Fuselli di pollo	Asiago DOP	Frittata semplice	Fil.di merluzzo gratinato*
	Fagiolini al vapore*	Piselli stufati*	Insalata verde	Carote crude	Pomodori/Insalata
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5ª Settimana	Cellentani al ragu' di verdura	Crema di carote con conchigliette	Sedani al ragu'di manzo	Riso in salsa di grana	Penne all'olio
	Petto di pollo olio e aromi	Cotoletta di suino	Formaggio bresciano mezza pozione	Sformato di asiago e lenticchie	Hamburger di merluzzo*
	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
6ª Settimana	Farfalle alla livornese(pomodoro olive e capperi)	Riso allo zafferano	Pizza margherita	Cellentani all'olio	Passato di verdura con farro
	Primo sale	Frittata semplice	Prosciutto cotto	Filetto di platessa gratinata*	Polpette di bovino in umido
	Pomodori /insalata verde	Insalata verde	Insalata verde e carote	Zucchine trifolate	Piselli 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, banane in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON A STERISCO 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 idone a certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE