





RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI CANICATTINI (SR) - MENU' AUTUNNO INVERNO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana 	Pasta al pomodoro	Piatto unico Passato di lenticchie con pastina all'uovo	Pasta con crema di broccoli	Minestra di patate	Pasta al sugo di pesce
	Filetti di merluzzo gratinati		Cotoletta di tacchino	Polpette al sugo	Frittata al formaggio
	Insalata di finocchi e arancia	Zucchine gratinate	Carote julierne	Fagiolini al pomodoro	Insalata verde
	Pane comune /Frutta fresca di stagione				
Secnda Settimana 	Pasta con crema di cavolfiore	Pasta al pomodoro	Piatto unico Passato di ceci con pastina	Risotto con la zucca	Passato di verdura con pastina
	Medaglioni di pollo al forno	Cotoletta di vitello		Formaggio fresco cremoso	Polpettine di pesce
	Insalata mista	Insalata verde	Spinaci lessi	Carote julienne	Finocchi gratinati
	Pane comune /Frutta fresca di stagione				
Terza Settimana 	Riso al pomodoro	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura con pastina	Pasta allo zafferano e zucchine	Piatto unico Passato fagioli cannellini con pastina
	Frittatina con formaggio	Straccetti di lonza all'arancia	Petto di pollo alla pizzaiola	Filetti di merluzzo al limone	
	Insalata mista	Patate gratinate	Carote julienne	Finocchi lessi	Insalatina verde
	Pane comune/ Frutta fresca di stagione				
Qua'ta Settimana 	Risotto al grana	Piatto unico Passato di piselli secchi con pastina	Pasta al pomodoro	Piatto unico Pasta al ragù	Pasta all'ortolana
	Straccetti di pollo con verdure		Filetti di nasello al pomodoro		Burger di zucchine
	Insalatina mista	Ortaggi al vapore (carote/fagiolini/zucchine)	Insalatina verde	Bietole al gratin	Purea di patate
	Pane comune/Frutta fresca di stagione				

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEL MENU POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): CEREALI* contenenti GLUTINE (cioè grano*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, /UOVA* e prodotti derivati, /PESCE* e prodotti derivati, /LATTE* /LHT (lattosio) * e prodotti derivati, /SEDANO* e prodotti derivati, /SENAPE* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, Semi di sesamo* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), /Lupini e prodotti derivati, /MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, nociv, ricettario allegato



DIRIGENTE MEDICO
 U.O.C. SIAN
 Dott. ssa Maria Valvo

RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI CANICATTINI (SR) - MENU' AUTUNNO INVERNO - PRIVO DI GLUTINE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana 	Pasta s/glutine al pomodoro	Piatto unico Passato di lenticchie con riso	Pasta s/glutine con crema di broccoli	Minestra di patate (con pasta s/glutine)	Pasta s/glutine al sugo di pesce
	*Filetti di merluzzo gratinati		*Cotoletta di tacchino	*Polpette al sugo	*Frittatina con formaggio
	Insalata di finocchi all'arancia	*Zucchine gratinate	Carote julienne	Fagiolini al pomodoro	Insalata verde
Pane senza/glutine /Frutta fresca di stagione					
Seconda Settimana 	Pasta s/glutine con crema di cavolfiore	Pasta s/glutine al pomodoro	Piatto unico Passato di ceci con pastina s/glutine	Risotto con la zucca	Passato di verdura con pastina s/glutine
	*Medaglioni di pollo al forno	*Cotoletta di vitello		Formaggio fresco cremoso	Polpettine di pesce
	Insalata mista	Insalata verde	Spinaci lessi	Carote julienne	*Finocchi gratinati
Pane senza glutine /Frutta fresca di stagione					
Terza Settimana 	Pasta s/glutine al pomodoro	Pasta s/glutine al ragù vegetale	Passato di verdura con pastina s/glutine	Risotto allo zafferano e zucchine	Piatto unico Passato fagioli cannellini con pastina s/glutine
	*Frittatina con formaggio	*Straccetti di lonza all'arancia	*Petto di pollo alla pizzaiola	*Filetti di merluzzo al limone	
	Insalata mista	*Patate gratinate	Carote julienne	Finocchi lessi	Insalatina verde
Pane senza glutine/ Frutta fresca di stagione					
Quarta Settimana 	Riso al pomodoro	Piatto unico Passato di piselli secchi con pastina s/glutine	Pasta s/glutine al pomodoro	Piatto unico Pasta s/glutine al ragù	Pasta s/glutine all'ortolana
	*Straccetti di pollo con verdure		Filetti di nasello al pomodoro		*Burger di zucchine
	Insalatina mista	Ortaggi al vapore (carote/fagiolini/zucchine)	Insalatina verde	*Bietole al gratin	Patate lesse
Pane senza/glutine/Frutta fresca di stagione					



SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): /UOVA* e prodotti derivati, /PESCE* e prodotti derivati, /LATTE* /LHT (lattosio) * e prodotti derivati /SEDANO* e prodotti derivati, /SENAPE* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, /Semi di sesamo* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), /Lupini e prodotti derivati, /MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, /ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, nociv, ricettario allegato

*nella preparazione non sono utilizzati ingredienti contenenti glutine / attenersi scrupolosamente alle norme di comportamento per la distribuzione e somministrazione del pasto senza glutine