



Menu' invernale
Istituto Munari e Istituto Don Milani Tribiano

Mese di FEBBRAIO 2019

1° SETTIMANA

LUNEDÌ 04/02	MARTEDÌ 05/02	MERCOLEDÌ 06/02	GIOVEDÌ 07/02	VENERDÌ 08/02
Farro al pesto	Riso olio e grana	Passato di verdure* e legumi con farro	Misto di verdure crude e legumi	Pasta alla crema di zucchine*
Hamburger* di manzo	Merluzzo* alla mugnaia	Scaloppina di pollo al limone	Pizza margherita	Frittata alle erbe aromatiche
Tris di verdure al forno*	Insalata verde	Carote* all'olio		Finocchi julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia (30g) – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

2° SETTIMANA

LUNEDÌ 11/02	MARTEDÌ 12/02	MERCOLEDÌ 13/02	GIOVEDÌ 14/02	VENERDÌ 15/02
Zuppa toscana con cereali e legumi	Pasta integrale al pomodoro	Polenta	Pasta agli aromi	Riso al pomodoro
Coscia di pollo al forno	Formaggio asiago	Brasato di manzo	Polpette di verdura*	Totani* gratinati
Insalata verde	Misto di verdure crude	Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne	Insalata verde
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

3° SETTIMANA

LUNEDÌ 18/02	MARTEDÌ 19/02	MERCOLEDÌ 20/02	GIOVEDÌ 21/02	VENERDÌ 22/02
Pasta e lenticchie	Minestrone* alla genovese	Pasta tricolore all'olio	Riso con zafferano	Pasta integrale al pomodoro
Rotolo di frittata	Arrosto di lonza	Platessa* dorata	Tacchino arrosto	Bocconcini di mozzarella
Finocchi in insalata	Zucchine* trifolate	Fagiolini all'olio	Insalata verde	Carote julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

4° SETTIMANA

LUNEDÌ 25/02	MARTEDÌ 26/02	MERCOLEDÌ 27/02	GIOVEDÌ 28/02	GIOVEDÌ 01/03
Raviolini di carne in brodo	Patate al forno	Misto di verdure crude e legumi	Pasta portofino (pomodoro e pesto)	Riso e piselli*
Torta salata alle erbe*	Bruscitt (manzo al pomodoro)	Pizza margherita	Cotoletta di pollo al forno	Merluzzo* gratinato
Fagiolini* all'olio	Verdure miste* al forno		Carote julienne	Insalata mista
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune (30g) – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, VERDURA SURGELATA, STRACCHINO, LEGUMI SECCHI, CAROTE, FINOCCHI E INSALATA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

PANE, STRACCHINO, RICOTTA, PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA KmZERO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<1.7%)

CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO

FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA SERVITI ALL'INTERVALLO DI META' MATTINA COME MERENDA

N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

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: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.), Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.



1° SETTIMANA				
LUNEDÌ 04/03	MARTEDÌ 05/03	MERCOLEDÌ 06/03	GIOVEDÌ 07/03	VENERDÌ 08/03
FESTA CARNEVALE	FESTA CARNEVALE	Gnocchi* al pomodoro	Passato di verdura* con riso	Pasta olio e grana
		Uovo strapazzato	Spezzatino di pollo	Totani* gratinati
		Fagiolini * al vapore	Polenta	Insalata
		Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca
2° SETTIMANA				
LUNEDÌ 11/03	MARTEDÌ 12/03	MERCOLEDÌ 13/03	GIOVEDÌ 14/03	VENERDÌ 15/03
Farro al pesto	Misto di verdure crude e legumi	Pasta all'isolana* (con verdure e olive)	Riso alla trevisana (con radicchio)	Zuppa toscana con cereali e legumi
Hamburger di manzo*	Pizza margherita	Platessa dorata*	Scaloppine di tacchino agli agrumi	Tortino di patate
Zucchine trifolate*		Finocchi julienne	Insalata primavera	Carote julienne
Pane comune– Frutta fresca	Pane integrale (30g) - Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca	Pane di soia– Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca
3° SETTIMANA				
LUNEDÌ 18/03	MARTEDÌ 19/03	MERCOLEDÌ 20/03	GIOVEDÌ 21/03	VENERDÌ 22/03
Ravioli di magro alla salvia	Antipasto di verdure crude e legumi	Riso alla parmigiana	Crema di cannellini con pastina	Pasta integrale al pesto
Formaggio spalmabile 1/2	Bruscitt (manzo al pomodoro)	Polpettine di pesce*	Cosce di pollo al forno	Rotolo di frittata
Finocchi julienne	Polenta	Finocchi julienne	Carote*cotte all'olio	Insalata verde
Pane comune– Frutta fresca	Pane integrale– Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia– Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca
4° SETTIMANA				
LUNEDÌ 25/03	MARTEDÌ 26/03	MERCOLEDÌ 27/03	GIOVEDÌ 28/03	GIOVEDÌ 29/03
Riso allo zafferano	Minestra d'orzo	Misto di verdure crude e legumi	Pasta all'ortolana	Pasta agli aromi
Platessa* dorata	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	Lonza agli aromi	Hamburger con verdure e legumi*
Insalata mista	Spinaci* all'olio		Fagiolini all'olio*	Pomodori in insalata
Pane comune– Frutta fresca	Pane integrale– Frutta fresca	Pane comune (30g)- Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca

PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, VERDURA SURGELATA, STRACCHINO, LEGUMI SECCHI, CAROTE ,FINOCCHI E INSALATA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

PANE, STRACCHINO, RICOTTA, PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA KmZERO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<1.7%)

CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO

FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA SERVITI ALL'INTERVALLO DI META' MATTINA COME MERENDA

N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

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: ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.), Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.



1° SETTIMANA				
LUNEDÌ 01/04	MARTEDÌ 02/04	MERCOLEDÌ 03/04	GIOVEDÌ 04/04	VENERDÌ 05/04
Passato di verdura* con pastina	Pasta al ragù	Pasta tricolore all'olio	Orzotto al pomodoro	Riso agli aromi
Formaggio primo sale	Fagioli Cannellini	Frittata	Scaloppine di pollo al limone	Merluzzo* gratinato
Insalata verde	Carote julienne	Fagiolini* in insalata	Tris di verdure al forno*	Pomodori in insalata
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale - Yogurt alla frutta	Pane comune- Frutta fresca	Pane di soia- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca
2° SETTIMANA				
LUNEDÌ 08/04	MARTEDÌ 09/04	MERCOLEDÌ 10/04	GIOVEDÌ 11/04	VENERDÌ 12/04
Pasta allo zafferano	Riso al pomodoro	Farro al pesto	Crema di legumi e verdure*	Pasta alla crema di zucchine
Polpette di manzo*	Tortino di verdure* e legumi	Totani* gratinati	Cosce di pollo al forno	Rotolo di frittata
Spinaci* all'olio	Carote julienne	Misto di verdure crude	Pomodori in insalata	Finocchi julienne
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca	Pane di soia- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca
3° SETTIMANA				
LUNEDÌ 15/04	MARTEDÌ 16/04	MERCOLEDÌ 17/04 - MENU DI PASQUA	GIOVEDÌ 18/04	VENERDÌ 19/04
Pasta e lenticchie	Riso alla parmigiana	Cannelloni di magro con verdure*		
Bocconcini di mozzarella	Platessa* dorata	Arrosti di lonza	FESTA	FESTA
Pomodori in insalata	Zucchine* trifolate	Insalata primavera		
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca + Colomba		
4° SETTIMANA				
LUNEDÌ 29/04	MARTEDÌ 30/04	MERCOLEDÌ 01/05	GIOVEDÌ 02/05	VENERDÌ 03/05
Pasta agli aromi	Riso allo zafferano		Misto di verdure crude e legumi	Pasta integrale al pomodoro
Fesa di tacchino	Merluzzo* pomodoro e olive	FESTA	Pizza margherita	Frittata
Fagiolini all'olio*	Tris di verdure al forno*			Carote julienne
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale- Frutta fresca		Pane di soia (30g)- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, VERDURA SURGELATA, STRACCHINO, LEGUMI SECCHI, CAROTE, FINOCCHI E INSALATA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
PANE, STRACCHINO, RICOTTA, PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA KmZERO
PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<1.7%)
CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO
FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA SERVITI ALL'INTERVALLO DI META' MATTINA COME MERENDA
N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

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: **ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)**
 Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi

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.