



Menu' primaverile
Istituto Munari e Istituto Don Milani Tribiano

Mese di MARZO - APRILE - MAGGIO 2018

1° Settimana

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ 01/03	VENERDÌ 02/03
			Maccheroncini allo zafferano	Riso al pomodoro
			Cotoletta di pollo al forno	Merluzzo gratinato*
			Tris di verdure* al forno	Insalata
			Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDÌ 05/03	MARTEDÌ 06/03	MERCOLEDÌ 07/03	GIOVEDÌ 08/03	VENERDÌ 09/03
Pasta con crema di zucchine*	Riso con la zucca	Passato di verdura* con riso	Pasta integrale al pomodoro	Farro al pesto
Fesa di tacchino	Formaggio italiano	Lonza agli aromi	Uovo strapazzato	Totani* impanati
Finocchi julienne	Carote julienne	Polenta	Fagiolini* all'olio	Insalata verde
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia - Yogurt alla frutta	Pane comune – Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDÌ 12/03	MARTEDÌ 13/03	MERCOLEDÌ 14/03	GIOVEDÌ 15/03	VENERDÌ 16/03
Pasta ai broccoletti*	Pizza margherita	Pasta all'isolana (con verdure e olive)	Orzotto alla trevisana (con radicchio)	Zuppa toscana con cereali e legumi
Hamburger di manzo*	Misto di verdure crude e legumi	Platessa dorata*	Scaloppine di pollo al limone	Tortino di patate
Zucchine trifolate*	Pane integrale - Frutta fresca	Fagiolini* all'olio	Insalata primavera	Carote julienne
Pane comune – Frutta fresca		Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDÌ 19/03	MARTEDÌ 20/03	MERCOLEDÌ 21/03	GIOVEDÌ 22/03	GIOVEDÌ 23/03
Riso e piselli	Antipasto di verdure crude e legumi	Minestra con farro	Pasta integrale al pesto	Gnocchi* al pomodoro
Asiago dop	Bruscitt (manzo al pomodoro)	Cosce di pollo al forno	Filetto di nasello* alle olive	Rotolo di frittata
Finocchi julienne	Polenta	Carote*cotte all'olio	Insalata verde	Spinaci* all'olio
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Pane 30g e cioccolato fondente	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 (<2%)
 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 26/03	MARTEDÌ 27/03	MERCOLEDÌ 28/03-MENU DI PASQUA	GIOVEDÌ 29/03	VENERDÌ 30/03
Riso allo zafferano	Minestra di pasta e fagioli	Farfalle al salmone		
Platessa* dorata	Arrosto di tacchino	Torta pasqualina con erbe* Carote julienne	FESTA	FESTA
Pomodori in insalata	Insalata mista	Carote julienne		
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale- Frutta fresca	Pane comune- Colomba		

2° Settimana

LUNEDÌ 02/04	MARTEDÌ 03/04	MERCOLEDÌ 04/04	GIOVEDÌ 05/04	VENERDÌ 06/04
		Pizza margherita	Riso al grana	Pasta al pomodoro
FESTA	FESTA	Misto di verdure crude e legumi	Petto di pollo al limone	Hamburger vegetariano*
			Zucchine* trifolate	Fagiolini all'olio*
		Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDÌ 09/04	MARTEDÌ 10/04	MERCOLEDÌ 11/04	GIOVEDÌ 12/04	VENERDÌ 13/04
Ravioli di magro olio e salvia	Passato di verdura* con pastina	Pasta al ragù	Orzotto al pomodoro	Riso allo zafferano
Polpette di verdure* e legumi	Frittata	Formaggio provolone (1/2 porzione)	Arrosto di lonza	Merluzzo* gratinato
Insalata verde	Carote julienne	Fagiolini* all'olio	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

4° Settimana

LUNEDÌ 16/04	MARTEDÌ 17/04	MERCOLEDÌ 18/04	GIOVEDÌ 19/04	GIOVEDÌ 20/04
Pasta besciamella e zafferano	Riso alla trevisana	Pasta integrale all'ortolana	Crema di legumi con orzo	Pasta tricolore all'olio
Polpette di manzo*	Tortino di verdure*	Totani* panati	Cosce di pollo al forno	Tortino di ceci
Misto di verdure crude	Fagiolini* all'olio	Carote julienne	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

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 Km ZERO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<2%)

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 23/04	MARTEDÌ 24/04	MERCOLEDÌ 25/04	GIOVEDÌ 26/04	VENERDÌ 27/04
Riso al pomodoro	Pasta e lenticchie		Farro al pesto	Pasta agli aromi
Hamburger di manzo*	Frittata agli aromi	FESTA	Bocconcini di mozzarella	Nasello* in umido alle olive
Spinaci* all'olio	Insalata		Pomodori in insalata	Carote julienne
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale - Gelato		Pane di soia- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDÌ 30/04	MARTEDÌ 01/05	MERCOLEDÌ 02/05	GIOVEDÌ 03/05	VENERDÌ 04/05
		Pasta in salsa aurora (besciamella e pomodoro)	Pizza margherita	Riso allo zafferano
FESTA	FESTA	Platessa* impanata Zucchine* all'olio	Misto di verdure crude e legumi	Rotolo di frittata Finocchi julienne
		Pane comune- Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDÌ 07/05	MARTEDÌ 08/05	MERCOLEDÌ 09/05	GIOVEDÌ 10/05	VENERDÌ 11/05
Pasta agli aromi	Lasagne al pesto	Minestra d'orzo	Risotto primavera (piselli* e carote)	Gnocchi* pomodoro e basilico
Polpette verdure* e legumi	Formaggio spalmabile (1/2 porz)	Cosce di pollo al forno	Arrosto di lonza	Rotolini di platessa*
Finocchi julienne	Pomodori in insalata	Insalata	Zucchine* all'olio	Carote julienne
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale Pane 30g e cioccolato fondente	Pane comune- Frutta fresca	Pane di soia- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDÌ 14/05	MARTEDÌ 15/05	MERCOLEDÌ 16/05	GIOVEDÌ 17/05	GIOVEDÌ 18/05
Pasta integrale ricotta e piselli	Riso ai porri	Patate prezzemolate	Passato di verdure* con tempesta	Riso al pomodoro
Torta salata con spinaci*	Cotoletta di tacchino	Merluzzo* alla mugnaia	Bruscitt (trito di manzo e pomodoro)	Frittata semplice
Misto di verdure crude	Pomodori in insalata	Insalata e cetrioli	Fagiolini* all'olio	Macedonia di verdure* al forno
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale- Frutta fresca	Pane comune- 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 Km ZERO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<2%)

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.



5° Settimana

LUNEDÌ 21/05	MARTEDÌ 22/05	MERCOLEDÌ 23/05	GIOVEDÌ 24/05	VENERDÌ 25/05
Riso allo zafferano	Zuppa toscana con cereali e legumi	Farro al pesto	Piadina p.cotto e formaggio	Pasta aglio e olio
Hamburger vegetariano*	Uovo strapazzato	Petto di pollo alla pizzaiola	Insalata	Tortino di merluzzo* al forno
Carote julienne	Finocchi julienne	Zucchine* all'olio		Pomodori con origano
Pane comune – Yogurt alla frutta	Pane integrale– Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca

6° Settimana

LUNEDÌ 28/05	MARTEDÌ 29/05	MERCOLEDÌ 30/05	GIOVEDÌ 31/05	VENERDÌ 01/06
Raviolini di manzo al pomodoro	Pizza margherita	Riso alla parmigiana	Passato di verdure* e legumi con pastina	Pasta al sugo di pesce*
Formaggio ½ porzione	Misto di verdure crude e legumi	Cosce di pollo al forno	Polpette di manzo*	Frittata agli aromi
Carote julienne		Spinaci* all'olio	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio
Pane comune– Frutta fresca	Pane integrale - Gelato	Pane comune– 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 Km ZERO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<2%)

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.