

COMUNE DI PIENZA – REFEZIONE SCOLASTICA
MENÙ AUTUNNO INVERNO A.S. 2023-2024

NIDO COMUNALE

	I ° SETTIMANA	II ° SETTIMANA	III ° SETTIMANA	IV ° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta alla zucca gialla ^{1,9} Scaloppina di manzo al limone ¹ Broccoli Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro ^{1,9} Prosciutto cotto Cavolfiore all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto porri e zucca gialla ⁹ Polpette di manzo al pomodoro ^{1,3,7} Pisellini Frutta fresca di stagione	Pasta con verdure di stagione ^{1,9} Frittata al forno ^{3,7} Carote cotte Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta al pomodoro ^{1,9} Scaglie di grana ^{7,3} o Robiola ⁷ Zucca gialla al forno Frutta fresca di stagione	Riso alla parmigiana ^{7,9} Frittata al forno ^{3,7} Carote cotte Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con pastina ^{1,9} Tacchino arrosto Patate lesse Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio ¹ Pollo arrosto Broccoli Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Crema di verdure di stagione con pastina ^{1,9} Polpette di legumi ^{1,3,7} Spinaci Frutta fresca di stagione	Pasta alla zucca gialla ^{1,9} Platessa alla mugnaia ^{4,7,1} Spinaci/Bietole olio e limone Yogurt ⁷	Pasta al ragù ^{1,9} Tortino di ceci ^{1,3,7} Finocchi cotti all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù ^{1,9} Ricotta al forno ^{3,7} Zucca gialla al forno Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Risotto allo zafferano ^{7,3,9} Platessa ⁴ o polpette di merluzzo ^{4,3,1} Cavolfiore all'olio Yogurt ⁷	Passato di verdure con orzo ^{1,9} Roastbeef ben cotto Purè di patate ⁷ Frutta fresca di stagione	Farro con verdure ^{1,9} Scaglie di grana ^{7,3} /robioia ⁷ Carote cotte Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro ⁹ Platessa alla mugnaia ^{4,1,7} Finocchi gratinati ¹ Yogurt ⁷
VENERDI'	Pasta all'olio ¹ Petto di pollo alla salvia ¹ Carote e finocchi cotti Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù ^{1,9} Stracchino ⁷ Finocchi cotti Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro ^{1,9} Polpette di pesce ^{4,3,1} Broccoli all'olio Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con pastina ¹ Arista al forno Bietole olio e limone Frutta fresca di stagione

Ad ogni pasto è prevista una porzione di pane¹ in base alle grammature previste; quando come contorno si consumano patate o legumi si consiglia di limitare il consumo di pane.

I numeri in apice accanto alle proposte del menu indicano la presenza degli allergeni alimentari (vd. legenda alla pagina seguente).

Legenda Allergeni:

[Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie (Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)]

^[1] Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne sciroppi di glucosio e maltodestrine a base di grano o orzo	^[8] Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti
^[2] Crostacei e prodotti a base di crostacei	^[9] Sedano e prodotti a base di sedano.
^[3] Uova e prodotti a base di uova.	^[10] Senape e prodotti a base di senape.
^[4] Pesce e prodotti a base di pesce	^[11] Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
^[5] Arachidi e prodotti a base di arachidi.	^[12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
^[6] Soia e prodotti a base di soia, tranne: olii e grassi di soia	^[13] Lupini e prodotti a base di lupini.
^[7] Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	^[14] Molluschi e prodotti a base di molluschi.