



Menù autunno/inverno

Scuola Primaria - Comune di Rapallo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Riso allo zafferano Sformato di verdura* Tris di verdure*^ cotte Frutta di stagione	Pasta all'olio extravergine Scaloppina di tacchino al pomodoro Fagiolini* al vapore Crostatina	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porz) Carote alla julienne Frutta di stagione	Pasta al pesto Platessa* gratinata Spinaci* al vapore Frutta di stagione	Minestra di verdura* con crostini Cotoletta di lonza Patate* al forno Frutta di stagione
2	Pasta al burro Sformato* di prosciutto e formaggio Insalata Yogurt alla frutta	Lasagne* al pomodoro Formaggio (½ porz) Tris di verdure* cotte Frutta di stagione	Crema di legumi con riso Polpette di bovino al forno Patate* sabbiose Frutta di stagione	Pasta al pesto Bastoncini di pesce* 65% Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Polenta all'olio Spezzatino di tacchino con Carote* in umido Frutta di stagione
3	Pasta al pesto Formaggio Spinaci* all'olio Frutta di stagione	Passato di verdura* con pasta Scaloppina di pollo al pomodoro Carote* al vapore Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di verdura* Tris di verdure*^ cotte Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (½ porz) Carote alla julienne Frutta di stagione	Riso alla parmigiana Platessa* gratinata Fagiolini* al vapore Crostatina
4	Pasta al ragù di bovino Formaggio (½ porz) Insalata Frutta di stagione	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce* 65% Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Crema di legumi con pasta Cotoletta di pollo Patate* al forno Frutta di stagione	Pasta al burro Arrosto di tacchino al forno Carote* al vapore Budino	Pasta al pesto Sformato di verdura* Spinaci* al vapore Frutta di stagione

Prodotti biologici:

burro, latte, yogurt, crackers, farina di frumento, farina di mais, pasta di semola, riso, frutta fresca, prodotti ortofruttili surgelati/congelati (biette erbette, broccoli, cavolfiori, fagiolini, piselli, spinaci, verdure miste per minestrone), legumi secchi (ceci, fagioli e lenticchie), pomodori pelati, passata di pomodoro, polpa di frutta, uova pastorizzate, olio extravergine di oliva (per condimenti a crudo) ^* broccoli, carote, fagiolini **Prodotti biologici ed equosolidali:** banana, barretta di cioccolato

Tutti i pasti vengono completati con pane fresco.

BIO Prodotto / piatto biologico

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data: 27/10/2023	Elaborato da: Servizio Dietistico d'Appalto	Validato da: A.S.L. N° 4 Liguria 14/03/2023	Approvato da: DEC Dott. M. A. Giubilesi	Revisione: 5
-----------------------------------	--	--	--	-----------------