

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

1° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
PRANZO	Pasta al ragù (●●●●●●●●●●) (macinato di bovino*)	Pasta alla parmigiana (●●●●●●)	Passato di verdure con orzo o farro (●●●●●●●●●●) (patate*, fagiolini*, spinaci*)	Pasta Monte Rosa (●●●●●●)	Risotto primavera (●●●●●●●●●●) (piselli*)
		Merluzzo* al forno (●)	Straccetti di pollo al limone	Fritata con verdure Preziletto-cotto	Dadini di mozzarella
	Spinaci* all'olio e limone Carote a julienne	Zucchine trifolate	Legumi in umido Insalata	Fagiolini* al tegame	Pomodori
	Pane comune o integrale (●)	Pane comune o integrale (●)	Pane comune o integrale (●)	Pane comune o integrale (●)	Pane comune o integrale (●)
MERENDA	Yogurt alla frutta (●)	Fruita fresca di stagione	Latte (●) con biscotti (●●●●●●) o pane (●)	Fruita fresca di stagione	Infuso alla frutta e pane (●)
* prodotto congelato o surgelato all'origine					
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine. Passato di verdure: orzo o farro Pane, biscotti: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine. Pane: grano
	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte
	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo
	Sedano e prodotti a base di sedano	Pesce e prodotti a base di pesce	Sedano e prodotti a base di sedano		

Considerate le varie preparazioni della cucina, non è possibile escludere la presenza nei nostri piatti anche dei seguenti allergeni: atri cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, altra frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi e prodotti derivati da quelli elencati.
 Occasionalmente potranno essere apportate variazioni nei menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei fornitori.
 Per qualsiasi informazione su ingredienti e sulle preparazioni consultare il ricettario correlato, disponibile su richiesta.

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

2° SETTIMANA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
PRANZO	Minestrina in brodo vegetale ●●●●●	Pasta al pesto delicato ●●●●●	Risottino al sedano ●●●●●	Crema di zucchine e porri con pastina ●●●●● (patate*, porri*)	Pasta al sugo di salmone* ●●●●●	
	Merluzzo* panato al forno ●●●	Bocconcini di tacchino	Stracchino e/o Caciotta ●	Polpettine di vitellone ●	Frittata ●●●	
	Patate* all'olio Fagiolini* all'olio	Pomodori	Spinaci* al tegame	Legumi al tegame Carote all'olio	Insalata	
	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	
MERENDA	Yogurt alla frutta ●	Frutta fresca di stagione	Latte ● e pane ●	Tè decaffeinato e pane ●	Frutta fresca di stagione	
* prodotto congelato o surgelato all'origine						
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine.	Cereali contenenti glutine. Pastina, polpettine, pane; grano	Cereali contenenti glutine: grano	
	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	
	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	
	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano e prodotti a base di sedano		Pesce e prodotti a base di pesce	

Considerate le varie preparazioni della cucina, non è possibile escludere la presenza nei nostri piatti anche dei seguenti allergeni: atri cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, altra frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi e prodotti derivati da quelli elencati.
 Occasionalmente potranno essere apporrate variazioni nel menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei fornitori.
 Per qualsiasi informazione su ingredienti e sulle preparazioni consultare il ricettario correlato, disponibile su richiesta.

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

Data Emissione
 20.02.2020

3° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
SPUNTINO	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
PRANZO	Pasta al sugo di piselli* ●●●●●	Riso al pomodoro ●●●	Passato di verdura* con riso ●●●●● (patate*, fagiolini*, spinaci*)	Pasta alla parmigiana ●●●●●	Pizza margherita ●●●●● (base pizza*)
	Dadini di mozzarella ●	Frittata con verdure ●●●●● (spinaci*)	Polpettine di pesce ●●●●● (pesce*)	Pollo agli aromi	Spinaci* all'olio
	Pomodori	Carote a julienne	Purè di legumi Biete* all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata
	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●
MERENDA	Infuso alla frutta e pane ●	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta ● o gelato ●	Frutta fresca di stagione	Latte ● con biscotti ●●●●● o pane ●
* prodotto congelato o surgelato all'origine					
	Cereali contenenti glutine. Pasta: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine. Pastina, polpettine, pane: grano	Cereali contenenti glutine: grano
	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte
ALLERGENI	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo
	Sedano e prodotti a base di sedano		Sedano e prodotti a base di sedano		
			Pesce e prodotti a base di pesce		

Considerate le varie preparazioni della cucina, non è possibile escludere la presenza nei nostri piatti anche dei seguenti allergeni: atri cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, altra frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi e prodotti derivati da quelli elencati.

Occasionalmente potranno essere apportate variazioni nei menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei fornitori.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e sulle preparazioni consultare il ricettario correlato, disponibile su richiesta.

MENÙ PRIMAVERA/ESTATE

Data Emissione
 20.02.2020

4° SETTIMANA						
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
SPUNTINO	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
PRANZO	Pasta al pesto delicato ●●●●●	Crema di carote e zucchine con crostini ●●●●● (patate*)	Risotto alle erbe aromatiche ●●●●●	Pasta al pomodoro ●●●●●	Pasta al sugo di verdure ●●●●●	
	Pollo alla pizzaiola	Spezzatino di vitellone ●	Frittata ●●●	Polpettine di legumi ●	Merluzzo* al forno ●	
	Zucchine all'olio	Purè di patate* ●●● Fagiolini* all'olio	Pomodori	Insalata	Carote all'olio	
	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	
MERENDA	Tè deteinato e pane ●	Yogurt alla frutta ●	Fruita fresca di stagione	Latte ● e pane ●	Fruita fresca di stagione	
* prodotto congelato o surgelato all'origine						
	Cereali contenenti glutine. Pasta, pane: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano
	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte
ALLERGENI	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo
	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano e prodotti a base di sedano			Pesce e prodotti a base di pesce

Considerate le varie preparazioni della cucina, non è possibile escludere la presenza nei nostri piatti anche dei seguenti allergeni: atri cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, altra frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi e prodotti derivati da quelli elencati.
 Occasionalmente potranno essere apportate variazioni nel menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei fornitori.
 Per qualsiasi informazione su ingredienti e sulle preparazioni consultare il ricettario correlato, disponibile su richiesta.

Menù validato - ULSS 9 Scaligera
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 (allegato a nota prot. n. 49572
 del 23/3/2020.....)

MENÙ AUTUNNO/INVERNO

Data Emissione
 20.02.2020

1° SETTIMANA		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
PRANZO	Pasta al sugo di verdure ●●●●●	Risottino al sedano ●●●●●	Pasta al pomodoro e piselli ●●●●●	Crema di zucca con crostini ●●●●●	Riso al pomodoro ●●●●●	
	Merluzzo* al forno ●●	Pollo agli aromi ●●●●●	Frittata ●●●●●	Bollito di manzo ●●●●● con panà ●●●●●	Stracchino ●● o Legumi al tegame ●●●●●	
	Insalata ●●●●●	Cavolfiore all'olio ●●●●●	Carote a julienne ●●●●●	Cappuccio a julienne ●●●●●	Spinaci* all'olio ●●●●●	
	Pane comune o integrale ●●	Pane comune o integrale ●●	Pane comune o integrale ●●	Pane comune o integrale ●●	Pane comune o integrale ●●	
MERENDA	Yogurt alla frutta ●●	Fruita fresca di stagione ●●	Latte ●● o pane ●●	Fruita fresca di stagione ●●	Infuso alla frutta e pane ●●	
* prodotto congelato o surgelato all'origine						
	Cereali contenenti glutine: grano ●●	Cereali contenenti glutine: grano ●●	Cereali contenenti glutine: grano ●●	Cereali contenenti glutine: grano ●●	Cereali contenenti glutine: grano ●●	Cereali contenenti glutine: grano ●●
	Latte e prodotti a base di latte ●●	Latte e prodotti a base di latte ●●	Latte e prodotti a base di latte ●●	Latte e prodotti a base di latte ●●	Latte e prodotti a base di latte ●●	Latte e prodotti a base di latte ●●
ALLERGENI	Uovo e prodotti a base di uovo ●●	Uovo e prodotti a base di uovo ●●	Uovo e prodotti a base di uovo ●●	Uovo e prodotti a base di uovo ●●	Uovo e prodotti a base di uovo ●●	Uovo e prodotti a base di uovo ●●
	Pesce e prodotti a base di pesce ●●	Sedano e prodotti a base di sedano ●●	Sedano e prodotti a base di sedano ●●	Sedano e prodotti a base di sedano ●●	Sedano e prodotti a base di sedano ●●	Sedano e prodotti a base di sedano ●●

Considerate le varie preparazioni della cucina, non è possibile escludere la presenza nei nostri piatti anche dei seguenti allergeni: atri cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, altra frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi e prodotti derivati da quelli elencati.

Occasionalmente potranno essere apportate variazioni nel menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei fornitori. Per qualsiasi informazione su ingredienti e sulle preparazioni consultare il ricettario correlato, disponibile su richiesta.

MENÙ AUTUNNO/INVERNO

Data Emissione
 20.02.2020

2° SETTIMANA						
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VEDERDÌ	
SPUNTINO	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
PRANZO	Pasta al pomodoro ●●●●	Risi e bisi ●●●● (piselli*)	Pasta alla parmigiana ●●●●	Passato di verdure con orzo o avena ●●●● (patate*, fagiolini*, spinaci*)	Pizza margherita ●● (base pizza*)	
	Prosciutto cotto	Merluzzo* panato al forno ●●●	Caciotta e/o Robiola ●	Pollo alla pizzaiola	Finocchio all'olio	
	Cavolfiore all'olio	Cappuccio a julienne	Carote trifolate	Purè di patate* ●● Biete* all'olio	Insalata	
	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	
MERENDA	Tè deteinato e pane ●	Frutta fresca di stagione	Latte ● e pane ●	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta ●	
* prodotto congelato o surgelato all'origine						
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine. Pasta, pane: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine. Passato di verdure: orzo o avena Pane: grano	Cereali contenenti glutine: grano	
	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	
	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	
		Pesce e prodotti a base di pesce		Sedano e prodotti a base di sedano		
			Sedano e prodotti a base di sedano			

Considerate le varie preparazioni della cucina, non è possibile escludere la presenza nei nostri piatti anche dei seguenti allergeni: atri cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, altra frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi e prodotti derivati da quelli elencati.
 Occasionalmente potranno essere apportate variazioni nel menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei fornitori.
 Per qualsiasi informazione su ingredienti e sulle preparazioni consultare il ricettario correlato, disponibile su richiesta.

MENÙ AUTUNNO/INVERNO

Data Emissione
 20.02.2020

3° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
SPUNTINO	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
PRANZO	Pasta al sugo di salmone* ●●●●●	Pasta al ragù ●●●●● (macinato di bovino*)	Crema di carote con riso ●●● (patate*)	Pasta al sugo di verdure ●●●●●	Riso alla parmigiana ●●●●●
	Frittata con verdure ●●● (spinaci*)		Straccetti di pollo al limone	Caciotta e/o ricotta ●	Polpettine di pesce ●●● (pesce*)
	Cappuccio a julienne	Broccoli all'olio Insalata	Legumi all'olio Spinaci* all'olio	Cavolfiore all'olio	Carote all'olio
	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●
MERENDA	Fruita fresca di stagione	Yogurt alla frutta ●	Latte ● con biscotti ●●●●● o torta ●●●●●	Fruita fresca di stagione	Infuso alla frutta e pane ●
* prodotto congelato o surgelato all'origine					
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: Polpettine, pane: grano
	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte
	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo
	Pesce e prodotti a base di pesce	Sedano e prodotti a base di sedano			Pesce e prodotti a base di pesce Sedano e prodotti a base di sedano

Considerate le varie preparazioni della cucina, non è possibile escludere la presenza nei nostri piatti anche dei seguenti allergeni: atri cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, altra frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi e prodotti derivati da quelli elencati.
 Occasionalmente potranno essere apportate variazioni nei menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei fornitori.
 Per qualsiasi informazione su ingredienti e sulle preparazioni consultare il ricettario correlato, disponibile su richiesta.

MENÙ AUTUNNO/INVERNO

4° SETTIMANA					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SPUNTINO	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
PRANZO	Zuppa di legumi con crostini ●●●●	Risottino alla zucca ●●●●	Pasta Monte Rosa ●●●●	Pasta alla parmigiana ●●●●	Minestrina in brodo di carne ●●●●●
	Patate* al forno	Merluzzo* panato al forno ●●●●	Pollo agli aromi	Frittata con verdure ●●●● (spinaci*)	Spezzatino di vitellone con polenta ●
	Carote a julienne	Spinaci* al tegame	Finocchio a julienne	Cavolfiore all'olio	Insalata
	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●	Pane comune o integrale ●
MERENDA	Frutta fresca di stagione	Tè deteinato e pane ●	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta ●	Succo di frutta 100% <i>latte</i> con biscotti ●●● o pane ●
* prodotto congelato o surgelato all'origine					
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine. Panatura, pane: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano	Cereali contenenti glutine: grano
	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte	Latte e prodotti a base di latte
	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo	Uovo e prodotti a base di uovo
		Sedano e prodotti a base di sedano			Sedano e prodotti a base di sedano
		Pesce e prodotti a base di pesce			

Considerate le varie preparazioni della cucina, non è possibile escludere la presenza nei nostri piatti anche dei seguenti allergeni: ari cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, altra frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi e prodotti derivati da quelli elencati.
 Occasionalmente potranno essere apportate variazioni, nei menù legate a ricorrenze, feste particolari o ritardi da parte dei fornitori.
 Per qualsiasi informazione su ingredienti e sulle preparazioni consultare il ricettario correlato, disponibile su richiesta.