

# Menu Scuole Comune di Castel Ritaldi

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2024-2025

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA
<b>LUNEDÌ</b>	Ravioli al pomodoro	Pastina in vegetale	Pasta olio e parmigiano	Passato di verdure con farro	Pasta con verdure
	Stracchino	Merluzzo gratinato	Frittata	Mozzarella	Primo sale
	Ortaggi crudi	Carote al vapore	Fagiolini al vapore	Insalata mista	Fagiolini al vapore
<b>MARTEDÌ</b>	Pasta in salsa rosa	Pasta al pomodoro	Lasagne al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Risotto al pomodoro
	Platessa gratinata	Pollo arrosto	Primo sale o caciotta	Cosci di pollo croccanti	Cotoletta di maiale
	Piselli all'olio	Fagiolini con patate	Insalata di finocchi e arance	Piselli all'olio	Insalata con verza
<b>MERCOLEDÌ</b>	Quadrucci con lenticchie	Polenta gratinata	Pasta al pomodoro	Tagliatelle al pomodoro	Crema di verdure con crostini
	Uova sode con salsa	Mozzarella	Arrosto di vitellone	Platessa gratinata	Merluzzo gratinato
	Patate lesse	Insalata	Carote al vapore	Insalata mista	Purea di patate
<b>GIOVEDÌ</b>	Risotto con spinaci	Pasta con olio e parmigiano	Pasta al sugo di tonno	Pasta con pomodoro e olive	Strangozzi alla spoletina
	Salsiccia di maiale	Sformato di verdure	Crocchette di pesce	Frittata al formaggio	Scaloppina di pollo
	Fagiolini al vapore	Piselli all'olio	Bieta al vapore	Spinaci al vapore	Lenticchie al pomodoro
<b>VENERDÌ</b>	Pasta al pomodoro	Risotto alla zucca	Minestra con ceci	Pasta e fagioli	Pasta olio e parmigiano
	Petto di tacchino gratinato	Polpette di vit.one con Verdure al pomodoro	Petto di pollo gratinato	Prosciutto crudo	Frittata
	Bietola al vapore		Insalata	Patate lesse	Piselli all'olio
<b>Ad ogni pasto saranno serviti Pane comune e integrale (almeno una volta alla settimana) e Frutta fresca di stagione</b>					

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

