

Menu Scuole Comune di Castel Ritaldi

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2022-2023

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA
LUNEDÌ	Ravioli al pomodoro Stracchino Ortaggi crudi	Pastina in vegetale Merluzzo gratinato Carote al vapore	Pasta olio e parmigiano Petto di pollo gratinato Fagiolini al vapore	*Minestra d'orzo e fagioli Mozzarella Insalata mista	Pasta con verdure Scaloppine di pollo Fagiolini al vapore
MARTEDÌ	Pasta in salsa rosa Platessa gratinata Piselli all'olio	Pasta al pomodoro Fesa di tacchino Fagiolini con patate	*Lasagne al pomodoro Primo sale Insalata di finocchi e arance	Risotto alla parmigiana Cosci di pollo croccanti Piselli all'olio	Risotto al pomodoro Cotoletta di maiale Insalata con verza
MERCOLEDÌ	*Quadrucci con lenticchie Prosciutto cotto Patate lesse	*Polenta gratinata Mozzarella Insalata	Pasta al pomodoro Arrosto di vitellone Carote al vapore	Tagliatelle al pomodoro Platessa gratinata Insalata mista	Crema di verd. e crostini Merluzzo gratinato Purea di patate
GIOVEDÌ	Risotto con spinaci Salsiccia di maiale Fagiolini al vapore	Pasta con olio e parmigiano Pollo arrosto Piselli all'olio	*Pasta al sugo di tonno Crocchette di pesce Bieta al vapore	Pasta con pomodoro e olive Frittata al formaggio Spinaci al vapore	Strangozzi alla spoletina Primo sale Legumi al pomodoro
VENERDÌ	Pasta al pomodoro Petto di tacchino gratinato Bietola al vapore	Risotto alla zucca Polpette di vit. one con Verdure al pomodoro	*Minestra con ceci Caciotta fresca Insalata	Passato di verdure con farro Prosciutto crudo Patate lesse	Pasta olio e parmigiano Uova sode con salsa Piselli all'olio

Ad ogni pasto saranno serviti Pane comune e integrale (almeno una volta alla settimana) e frutta fresca di stagione

*piatti unici quale fonte proteica principale seguiti da razione ridotta di secondo

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 LATTOSI), 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.



DIETISTA **Dr. C. Emilio**
DR. EMILIO C. NOBILI
 Via Garibaldi, 10352
 03021 PONTICORVA (FR) (RM)

Menu Scuole Comune di Castel Ritaldi

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2022-2023

	1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA
LUNEDÌ	Riso e piselli	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta con verdure di stag	Risotto con zucchine
	Uova sode con salsa	Primosale	Platessa gratinata	Prosciutto crudo	Mozzarella
	Zucchine trifolate	Insalata di legumi	Piselli all'olio	Insalata mista	Legumi al pomodoro
MARTEDÌ	Minestra d'orzo	Pasta alla parmigiana	Pastina in vegetale	Risotto alla parmigiana	Pasta al pom. e basilico
	Svizzera di maiale	Fil. di merluzzo al pomodoro	Cosci di pollo croccanti	Vitellone al pomodoro	Frittata al formaggio
	Patate lesse	Fagiolini al vapore	Purea di patate	Piselli all'olio	Zucchine trifolate
	Pasta tonno e zucchine	Risotto alla milanese	*Tagliatelle al ragù	Tagliatelle al pomodoro	Pasta olio e parmigiano
MERCOLEDÌ	petto di pollo al limone	Bocconcini di tacchino gratinati	*Mozzarella	Tonno	Fesa di tacchino
	Carote al vapore	Bieta al vapore	Insalata mista	Pomodori	Piselli all'olio
	*Lasagne al pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Pasta con olio e parmigiano	*Minestra con lenticchie	Pasta al pomodoro
GIOVEDÌ	Mozzarella	Prosciutto cotto	Arista di maiale	Pollo al forno	Platessa gratinata
	Pomodori	Julienne di carote	Carote al vapore	Spinaci al vapore	Insalata
	Pasta al pesto	*Minestra con fagioli	Risotto al pomodoro	*Pasta al sugo di pesce	Pastina in vegetale
VENERDÌ	Filetto di pesce gratinato	Stracchino	Frittata alle verdure	Caciotta fresca	Polpette di Vit. Croccanti
	Fagiolini al vapore	Pomodori	Pomodori	Ortaggi crudi	Patate lesse
Ad ogni pasto saranno serviti Pane comune e integrale (almeno una volta alla settimana) e Frutta fresca di stagione					
*piatti unici quale fonte proteica principale seguiti da razione ridotta di secondo					



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 LATTOSI), 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.

CIRFOOD
 N. 0474/2019/REG. (M. 12/11/2019)
 DIETISTA S. CIRFOOD
 F. CIRFOOD