

TABELLA INVERNALE

PER LA SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA DI I GRADO nel Comune di ALBAVILLA

Dal 21 Ottobre 2024 al 4 Aprile 2025



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana 28ott/01nov24 25/29nov24 23/27dic24 20/24gen25 17/21feb25 17/21mar25	Pastina in brodo vegetale <u>1,6,9</u> Primo sale e Grana <u>3,7</u> Patate al forno e Carote julienne Pane Frutta di stagione	Polenta Brasato di manzo <u>9</u> Verdure miste al vapore Pane Frutta di stagione	Pasta olio e salvia <u>1,6</u> Rotolo di frittata <u>3,7</u> Insalata Pane Frutta di stagione	Risotto alla milanese <u>3,7,9</u> Filetti di merluzzo dorati al forno <u>1,3,4,7</u> Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <u>1,6,9</u> Legumi agli aromi Fagiolini Pane Frutta di stagione
2° settimana 04/08nov24 02/06dic24 30dic/03gen25 27/31gen25 24/28feb25 24/28mar25	Carote julienne Pizza margherita <u>1,7</u> Pane Frutta di stagione	Riso e prezzemolo in brodo vegetale <u>9</u> Cotoletta di tacchino <u>1,3</u> Patate al forno e Fagiolini Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro <u>1,3,7,9</u> Filetto di platessa al forno <u>1,3,4,7</u> Erbette Pane Frutta di stagione	Pasta alle zucchine <u>1,6,9</u> Prosciutto cotto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta agli aromi <u>1,6</u> Lenticchie alla pizzaiola <u>9</u> Misto verdure al gratin <u>1,3,7</u> Pane Frutta di stagione
3° settimana 11/15nov24 09/13dic24 06/10gen25 03/07feb25 03/07mar25 31mar/04apr25	Risotto alla parmigiana <u>3,7,9</u> Trancetti di merluzzo dorati al forno <u>1,3,4,7</u> Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta gratinata al forno con ragù di carne <u>1,3,7,9</u> Carote julienne Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio extraverg. <u>1,6</u> Legumi in umido <u>9</u> Fagiolini Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo <u>1,9</u> Coscia di pollo al forno <u>9</u> Patate al forno Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro <u>1,6,9</u> Torta salata alle verdure <u>1,3,7,9</u> Verdure gratinate <u>1,3,7</u> Pane Frutta di stagione
4° settimana 21/25ott24 18/22nov24 16/20dic24 13/17gen25 10/14feb25 10/14mar25	Pasta all'olio extraverg. <u>1,6</u> Polpette di manzo Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdura <u>1,6,9</u> Mozzarella <u>7</u> Fagiolini Pane Frutta di stagione	Ravioli di magro alla salvia <u>1,3,6,7</u> Filetto di platessa al forno <u>1,3,4,7</u> Carote julienne Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con crostini <u>1,9</u> Cotoletta di pollo al forno <u>1,3</u> Patate al forno Pane Frutta di stagione	Risotto alla milanese <u>3,7,9</u> Piselli saltati <u>9</u> Finocchi gratinati <u>1,3,7</u> Pane Frutta di stagione

 Il pane è a ridotto contenuto di sale e una volta la settimana viene servito pane di tipo integrale. Sia per la preparazione dei piatti che per i condimenti viene utilizzato olio extravergine di oliva e sale iodato

 Nell'arco della settimana viene fornita frutta di stagione di almeno 3 tipologie diverse

 La verdura può essere sostituita con altra verdura di stagione (no patate o legumi)

 Il pesce è certificato MSC

 Menù sostenibile a ridotto impatto ambientale

 L'elenco degli allergeni da contaminazione crociata presenti nel piatto è riportato nel RICETTARIO consultabile sul plesso

Legenda allergeni: (Reg. UE n.1169/2011)

1	Glutine	4	Pesce	7	Latte	10	Senape	13	Lupini
2	Crostacei	5	Arachidi	8	Frutta a guscio	11	Sesamo	14	Molluschi
3	Uova	6	Soia	9	Sedano	12	Anidride solforosa		