

Menu Scuole Comune di Trevi

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2022-2023

PGIC8090009 - A3419AD - REGISTRO PROTOCOLLO - 0005888 - 28/09/2022 - V.6 - E

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

DIETISTA CIRFOOD
Mary Marchesini

Menu Scuole Comune di Trevi

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2022-2023

PGIC809009 - A3419AD - REGISTRO PROTOCOLLO - 0005888 - 28/09/2022 - V.6 - E

	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
MERCOLEDÌ	Pasta tonno e zucchine	Risotto alla milanese	*Tagliatelle al ragù	Tagliatelle al pomodoro	Pasta olio e parmigiano
	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
GIOVEDÌ	*Lasagne al pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Pasta con olio e parmigiano	*Minestra con lenticchie	Pasta al pomodoro
	Mozzarella	Prosciutto cotto	Arista di maiale	Pollo al forno	Platessa gratinata
	Pomodori	Julienne di carote	Carote al vapore	Spinaci al vapore	Insalata
VENERDÌ	Pasta al pesto	*Minestra con fagioli	Risotto al pomodoro	*Pasta al sugo di pesce	Pastina in vegetale
	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 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.

DIETISTA CIRFOOD
Mary Marchesini