

Menù estivo 2024
Comune di Rudiano



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Pennette al pesto	Pizza margherita	Fusilli pomodoro e basilico	Passato di verdura con orzo	Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia
	Asiago DOP	Prosciutto cotto	Cotoletta di pollo	Lonza al latte	Fil.di merluzzo gratinato*
	Carote in brasiera	Pomodori/ insalata	Insalata verde	Patate al forno	Carote julienne
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Polenta	Passato di verdura con riso	Maccheroncini pomodoro e tonno	Riso allo zafferano	Sedani all'olio
	Arrosti di maiale con erbe aromatiche	Bastoncini di pesce*	Mozzarella	Hamburger di pollo agli aromi	Frittata semplice
	Fagiolini al vapore*	Carote crude	Pomodori/ insalata	Zucchine trifolate	Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Yogurt	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
3° Settimana	Gnocchi di patate al pomodoro	Fusilli all'olio	Pizza margherita	Pennette al pomodoro e basilico	Crema di legumi con riso
	Petto di pollo agli aromi	Fil limanda impanata*	Prosciutto cotto	Tortino con formaggio e lenticchie	Hamburger di manzo agli aromi
	Insalata e pomodori	Carote in brasiera	Insalata verde	Carote julienne	Pure'di patate
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Polenta	Passato di verdura con orzo	Riso al pomodoro	Fusilli alla sorrentina	Mezze maniche al pesto
	Manzo all'olio	Fuselli di pollo	Asiago DOP	Frittata semplice	Fil.di merluzzo gratinato*
	Fagiolini al vapore*	Piselli stufati*	Insalata verde	Zucchine trifolate	Pomodori/Insalata
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Yogurt	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Cellentani al ragu' di verdura	Crema di carote con conchigliette	Sedani al ragu' di manzo	Riso in salsa di grana	Penne all'olio
	Petto di pollo olio e aromi	Cotoletta di suino	Formaggio bresciano mezza pozione	Sformato di asiago e lenticchie	Hamburger di merluzzo*
	Pomodori/ insalata	Patate al forno	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Insalata e carote
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Farfalle alla livornese(pomodoro olive e capperi)	Riso allo zafferano	Pizza margherita	Cellentani all'olio	Passato di verdura con farro
	Mozzarella	Frittata semplice	Prosciutto cotto	Bastoncini di pesce*	Polpette di bovino in umido
	Pomodori /insalata verde	Insalata verde	Insalata verde e carote	Zucchine trifolate	Piselli in brasiera*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Yogurt	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, susine, prugne, albicocche, pesche, banane in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina). Si utilizza olio extravergine di oliva.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nel le 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, A NIDRIDE 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.

Legenda

Giornata biologica

DOP/IGP/EQUOSOLIDALI

PRODOTTO LOCALE