Menù invernale 2024-25 Comune di Rudiano CIRFOOD



	LUNEDI'	AMARTERIA	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1°Settimana	Gnocchi di patate al pesto	Crema di carote con pastina	Polenta	Ravioli ricotta e spinaci al burro	Gnocchetti sardi al pomodoro
	Tris di legumi	Uovo sodo	Lonza al latte	Primosale 1/2 porzione	Bastoncini di merluzzo*
	Carote agli aromi	Insalata verde	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Insalata e cappuccio
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Yogurt	Pane - Frutta di stagione
2° Settimana	Mezze penne integrali alla sorrentina	Crema di legumi con riso	Pizza margherita	Risotto alla zucca	Cellentani all'olio
	Prosciutto cotto	Platessa impanata*	Asiago DOP	Arrosto di tacchino	Polpette di legumi con maionese vegana
	Finocchi crudi	Patate lesse al prezzemolo	Insalata verde	Fagiolini al vapore*	Carote julienne
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
	Gnoschatti sardi alla pizzaiola	Fusilli all'olio	Pice al namedore	Lacagno alla holognoso	Croma di caroto con farro
Q	Gnocchetti sardi alla pizzaiola		Riso al pomodoro	Lasagne alla bolognese	Crema di carote con farro
3°Settimana	Crescenza	Prosciutto cotto	Hamburger vegetali con legumi		Merluzzo in crosta di mais*
	Carote julienne	Spinaci gratinati*	Cappuccio e carote julienne	Cavolfiore all'olio	Insalata verde
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Barretta di cioccolato	Pane - Frutta di stagione
4° Settimana	Maccheroncini al ragù leggero di bovino	Sedanini al pesto	Riso in salsa grana	Passato di verdura con crostini integrali	Ravioli ricotta e spinaci al burro
	Asiago DOP	Tris di legumi	Filetto di limanda gratinato*	Hamburger vegetali	Prosciutto cotto
	Insalata verde	Carote saporite	Finocchi crudi	Patate al forno	Fagiolini al vapore*
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
5° Settimana	Orzotto alle verdure	Crema di zucca con riso	Polenta	Pizza margherita	Mezze penne all'olio
	primosale	Bastoncini di merluzzo*	Polpette di bovino al pomodoro	Primosale 1/2 porzione	Filetto di limanda impanato*
	Fagiolini al vapore*	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Insalata verde	Carote saporite a cubetto
	Pane - Yogurt	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione
6° Settimana	Riso in salsa grana	Mezze penne al pomodoro	Pennette all'olio	Sedanini al pesto	Passato di verdura con orzo
	Cotoletta di pollo	Crescenza	Hamburger di lenticchie e olive	Polpette di verdure con pomodoro	Limanda gratinata*
	Broccoli all'olio*	Insalata verde	Fagiolini al vapore*	Carote julienne	Patate al forno
	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione	Pane - Frutta di stagione

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, arance, mandarini, clementine, banane in dipen denza della stagionalità e disponibiltà sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.*

Legenda				
Giornata biologica				
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI				
PRODOTTO LOCALE				

I PIATTI CONTRASSEGNATI 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 extrave rgine 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 p roduttivo: 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 deriv ati o a base di (ai sensi dell'Allegate II Peg. HE 1160/11 D. Leg. 109/02, 99/2009 e.g. m.i.) Le informazioni relativo alla procenza di coggetti con a lleggio e intelloranza alimentari