



COMUNE DI BAREGGIO
MENU' INVERNALE
Anno scolastico 2022- 2023

Scuola Infanzia e Primaria – in vigore da mercoledì 02/11/2022 a partire dalla 1° settimana

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1ª Settimana	Ravioli di magro burro e salvia Asiago DOP Finocchi in insalata <i>Pane integrale</i> Frutta fresca	Pasta e <u>fagioli</u> Crocchette di patate° al forno Insalata <i>Pane bianco</i> Gelato	<i>Risotto</i> allo zafferano Pollo al forno Biete erbette° <i>Pane bianco</i> Frutta fresca	Lasagne al ragù (con S. Marzano DOP e <i>carne di bovino a filiera corta</i>) Fagiolini° <i>Pane bianco</i> Frutta fresca	Pasta al pesto Crocchette di pesce° Piselli° in umido <i>Pane bianco</i> Frutta fresca
	* <u>Yogurt alla frutta</u>	* <u>Crackers</u> e succo di frutta	*Budino	*Tè e biscotti	*Torta margherita
2ª Settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote julienne <i>Pane bianco</i> Frutta fresca	Pasta all'ortolana Polpette di <u>ceci</u> Tris di verdure° gratinate <i>Pane bianco</i> Torta	Pasta al pomodoro (con S. Marzano DOP) Frittata di patate Spinaci° saltati <i>Pane integrale</i> Frutta fresca	<i>Risotto</i> alla zucca Bocconcini di pollo impanati Finocchi in insalata <i>Pane bianco</i> Frutta fresca	Passato di verdure° con orzo Bastoncini di merluzzo° Insalata mista (carote, mais, olive) <i>Pane bianco</i> Frutta fresca
	* <u>Yogurt alla frutta</u>	*Pane e confettura/cioccolato	* <u>Crackers</u> e succo di frutta	*Torta variegata al cacao	*Gelato
3ª Settimana	Pasta integrale al pomodoro (con S. Marzano DOP) Bocconcini di mozzarella Erbette° saltate <i>Pane integrale</i> Frutta fresca	Pasta e <u>ricotta</u> Frittata con zucchine° Carote° lesse <i>Pane bianco</i> Frutta fresca	Passato di verdure° Arrosti di tacchino Purè di patate <i>Pane bianco</i> Frutta fresca	<i>Riso</i> e prezzemolo Sfornato di <u>legumi</u> e verdure° Insalata verde <i>Pane bianco</i> Gelato	Pasta all'olio extravergine d'oliva e Parmigiano Reggiano DOP Merluzzo° gratinato Fagiolini° <i>Pane bianco</i> Frutta fresca
	*Focaccia	* <u>Crackers</u> e succo di frutta	*Budino	*Tè e biscotti	*Torta alle mele
4ª Settimana	Pasta al pesto Affettato di tacchino Insalata <i>Pane bianco</i> Frutta fresca	Pasta agli aromi Crocchette di <u>legumi</u> Carote julienne <i>Pane bianco</i> Frutta fresca	<i>Risotto</i> al Parmigiano Reggiano DOP Merluzzo° gratinato Broccoli° <i>Pane integrale</i> Budino	<u>Polenta</u> e bruscitt (con S. Marzano DOP e <i>carne di bovino a filiera corta</i>) Insalata mista con carote, olive, mais <i>Pane bianco</i> Frutta fresca	Pastina in brodo Provolone dolce DOP Spinaci° saltati <i>Pane bianco</i> Frutta fresca
	*Focaccia	*Pane e cioccolato	* <u>Crackers</u> e succo di frutta	*Gelato	*Tè e torta

NELLE GIORNATE DI RIENTRO DA FESTIVITA'/VACANZE, SE INFRASETTIMANALI, SI PROPORRA' SEMPRE IL MENU' DEL LUNEDI'

* **MERENDE SCUOLA INFANZIA**

BIO i prodotti sottolineati sono Prodotti Biologici certificati

DOP prodotto a Denominazione di Origine Protetta

Km 0 i prodotti in corsivo sono prodotti provenienti dal territorio a basso impatto ambientale

° Ingrediente surgelato

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011) come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società."