

## Comune di Argenta - Scuola Primaria

## Menù primavera-estate 2020/2021 (base)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Sedanini al ragù di carne	Passato di verdure* con riso	Fusilli al pomodoro e basilico	Pasta zucchine e basilico*	05/04/21	09/04/21
	Hamburger di manzo*	Formaggio spalmabile	Fil. di merluzzo al forno*	Scaloppina di pollo al limone	Prosciutto crudo	31/05/21	04/06/21
	Piselli*	Carote julienne	Patate	Pomodori	Insalata e radicchio	26/07/21	30/07/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Gnocchi di patate al ragù	Risotto alle verdure* (B)	12/04/21	16/04/21
	Pizza margherita	Cotoletta di platessa al forno*	Prosciutto cotto	Frittata alle verdure*	Arrosto di suino	07/06/21	11/06/21
	Carote julienne	Fagiolini*	Pomodori	Spinaci*	Patate	02/08/21	06/08/21
	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta		
3° SETT.	Pasta al tonno	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Fusilli al ragù di prosciutto	19/04/21	23/04/21
	Emmenthal	Fil. di nasello gratinato*	Pollo al forno	Affettato di tacchino	Frittata al forno	14/06/21	18/06/21
	Pomodori	Patate	Insalata e fagioli	Carote e cappuccio	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate)	09/08/21	13/08/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Crema di zucchine e patate con pastina*	Pasta al ragù di carne	26/04/21	30/04/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Bocconcini di tacchino agli aromi	Arrosto di suino alle verdure*	Caprese di mozzarella e pomodoro	Tortino di patate e formaggio	21/06/21	25/06/21
	Carote julienne	Piselli e carote*	Bieta e patate*		Fagiolini*	16/08/21	20/08/21
	Pane e frutta	Pane e Dolce o budino	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

## Comune di Argenta - Scuola Primaria

## Menù primavera-estate 2020/2021 (rotazione)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Mezze maniche al ragù di carne	Riso all'olio e grana	Pasta zucchine e basilico*	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	03/05/21	07/05/21
	Formaggio spalmabile	Pollo al forno	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo al forno*	28/06/21	02/07/21
	Pomodori	Carote cotte*	Piselli*	Carote e cappuccio	Patate	23/08/21	27/08/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Pasta all'olio e grana	Gnocchi di patate al pomodoro	Crema di patate e carote con pastina*	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di prosciutto	10/05/21	14/05/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Arrostato di suino alle verdure*	Frittata al forno	05/07/21	09/07/21
	Carote e zucchine*	Insalata e fagioli	Carote julienne	Patate al rosmarino	Fagiolini*		
	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Risotto al ragù di pesce*	Pasta al ragù di verdure*	Pasta ricotta e pomodoro	Pasta al ragù di carne	Pasta all'olio e grana	17/05/21	21/05/21
	Emmenthal	Arrostato di suino al forno	Prosciutto cotto	Frittata alle verdure*	Colotetta di platessa al forno*	12/07/21	16/07/21
	Insalata e carote julienne	Patate al rosmarino	Pomodori	Insalata mista	Bieta e carote*		
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Farfalle al sugo di olive	Crema di patate e zucchine con pastina*	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro e basilico	Riso all'olio e grana	24/05/21	28/05/21
	Hamburger di manzo*	Fil. di nasello gratinato*	Bocconcini di tacchino agli aromi	Tortino di patate e formaggio	Caprese di mozzarella e pomodori	19/07/21	23/07/21
	Piselli*	Carote e cappuccio	Carote cotte*	Fagiolini*			
	Pane e frutta	Pane e Dolce o budino	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

# Comune di Argenta - Scuola dell'Infanzia

# Menù primavera-estate 2020/2021 (base)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Sedanini al ragù di carne	Passato di verdure* con riso	Fusilli al pomodoro e basilico	Pasta zucchine e basilico*	05/04/21	09/04/21
	Hamburger di manzo*	Formaggio spalmabile	Fil. di merluzzo al forno*	Scaloppina di pollo al limone	Prosciutto crudo	31/05/21	04/06/21
	Piselli*	Carote julienne	Patate	Pomodori	Insalata e radicchio	26/07/21	30/07/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Gnocchi di patate al ragù	Risotto alle verdure* (B)	12/04/21	16/04/21
	Pizza margherita	Cotoletta di platessa al forno*	Prosciutto cotto	Frittata alle verdure*	Arrosto di suino	07/06/21	11/06/21
	Carote julienne	Fagiolini*	Pomodori	Spinaci*	Patate	02/08/21	06/08/21
	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta		
3° SETT.	Pasta al tonno	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Fusilli al ragù di prosciutto	19/04/21	23/04/21
	Emmenthal	Fil. di nasello gratinato*	Pollo al forno	Affettato di tacchino	Frittata al forno	14/06/21	18/06/21
	Pomodori	Patate	Insalata e fagioli	Carote e cappuccio	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate)	09/08/21	13/08/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Crema di zucchine e patate con pastina*	Pasta al ragù	26/04/21	30/04/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Bocconcini di tacchino agli aromi	Arrosto di suino alle verdure*	Caprese di mozzarella e pomodoro	Tortino di patate e formaggio	21/06/21	25/06/21
	Carote julienne	Piselli e carote*	Bieta e patate*	Pane e mousse di frutta	Fagiolini*	16/08/21	20/08/21
	Pane e frutta	Pane e Dolce o budino	Pane e frutta		Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

# Comune di Argenta - Scuola dell'Infanzia

# Menù primavera-estate 2020/2021 (rotazione)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Mezze maniche al ragù	Riso all'olio e grana	Pasta zucchine e basilico*	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	03/05/21	07/05/21
	Formaggio spalmabile	Pollo al forno	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo al forno*	28/06/21	02/07/21
	Pomodori	Carote cotte*	Piselli*	Carote e cappuccio	Patate	23/08/21	27/08/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Pasta all'olio e grana	Gnocchi di patate al pomodoro	Crema di patate e carote con pastina*	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di prosciutto	10/05/21	14/05/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Arrosti di suino alle verdure*	Frittata al forno	05/07/21	09/07/21
	Carote e zucchine*	Insalata e fagioli	Carote julienne	Patate al rosmarino	Fagiolini*		
	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Risotto al ragù di pesce*	Pasta al ragù di verdure*	Pasta ricotta e pomodoro	Pasta al ragù di carne	Pasta all'olio e grana	17/05/21	21/05/21
	Emmenthal	Arrosti di suino al forno	Prosciutto cotto	Frittata alle verdure*	Colotetta di platessa al forno*	12/07/21	16/07/21
	Insalata e carote julienne	Patate al rosmarino	Pomodori	Insalata mista	Bieta e carote*		
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Farfalle al sugo di olive	Crema di patate e zucchine con pastina*	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro e basilico	Riso all'olio e grana	24/05/21	28/05/21
	Hamburger di manzo*	Fil. di nasello gratinato*	Bocconcini di tacchino agli aromi	Tortino di patate e formaggio	Caprese di mozzarella e pomodori	19/07/21	23/07/21
	Piselli*	Carote e cappuccio	Carote cotte*	Fagiolini*			
	Pane e frutta	Pane e Dolce o budino	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.



# Comune di Argenta - Scuola Secondaria

# Menù primavera-estate 2020/2021 (base)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Sedanini al ragù di carne	Passato di verdure* con riso	Fusilli al pomodoro e basilico	Pasta zucchine e basilico*	05/04/21	09/04/21
	Hamburger di manzo*	Formaggio spalmabile	Fil. di merluzzo al forno*	Scaloppina di pollo al limone	Prosciutto crudo	31/05/21	04/06/21
	Piselli*	Carote julienne	Patate	Pomodori	Insalata e radicchio	26/07/21	30/07/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Crema di patate e carote con pastina*	Pasta all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Gnocchi di patate al ragù	Risotto alle verdure* (B)	12/04/21	16/04/21
	Pizza margherita	Cotoletta di platessa al forno*	Prosciutto cotto	Frittata alle verdure*	Arrosto di suino	07/06/21	11/06/21
	Carote julienne	Fagiolini*	Pomodori	Spinaci*	Patate	02/08/21	06/08/21
	Pane e frutta	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta		
3° SETT.	Pasta al tonno	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Fusilli al ragù di prosciutto	19/04/21	23/04/21
	Emmenthal	Fil. di nasello gratinato*	Pollo al forno	Affettato di tacchino	Frittata al forno	14/06/21	18/06/21
	Pomodori	Patate	Insalata e fagioli	Carote e cappuccio	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate)	09/08/21	13/08/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Crema di zucchine e patate con pastina*	Pasta al ragù	26/04/21	30/04/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Bocconcini di tacchino agli aromi	Arrosto di suino alle verdure*	Caprese di mozzarella e pomodoro	Tortino di patate e formaggio	21/06/21	25/06/21
	Carote julienne	Piselli e carote*	Bieta e patate*		Fagiolini*	16/08/21	20/08/21
	Pane e frutta	Pane e Dolce o budino	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

## Comune di Argenta - Scuola Secondaria

## Menù primavera-estate 2020/2021 (rotazione)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Mezze maniche al ragù	Riso all'olio e grana	Pasta zucchine e basilico*	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	03/05/21	07/05/21
	Formaggio spalmabile	Pollo al forno	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo al forno*	28/06/21	02/07/21
	Pomodori	Carote cotte*	Piselli*	Carote e cappuccio	Patate	23/08/21	27/08/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Pasta all'olio e grana	Gnocchi di patate al pomodoro	Crema di patate e carote con pastina*	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di prosciutto	10/05/21	14/05/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Arrosti di suino alle verdure*	Frittata al forno	05/07/21	09/07/21
	Carote e zucchine*	Insalata e fagioli	Carote julienne	Patate al rosmarino	Fagiolini*		
	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Risotto al ragù di pesce*	Pasta al ragù di verdure*	Pasta ricotta e pomodoro	Pasta al ragù di carne	Pasta all'olio e grana	17/05/21	21/05/21
	Emmenthal	Arrosti di suino al forno	Prosciutto cotto	Frittata alle verdure*	Colotetta di platessa al forno*	12/07/21	16/07/21
	Insalata e carote julienne	Patate al rosmarino	Pomodori	Insalata mista	Bieta e carote*		
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Farfalle al sugo di olive	Crema di patate e zucchine con pastina*	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro e basilico	Riso all'olio e grana	24/05/21	28/05/21
	Hamburger di manzo*	Fil. di nasello gratinato*	Bocconcini di tacchino agli aromi	Tortino di patate e formaggio	Caprese di mozzarella e pomodori	19/07/21	23/07/21
	Piselli*	Carote e cappuccio	Carote cotte*	Fagiolini*			
	Pane e frutta	Pane e Dolce o budino	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

## Comune di Argenta - Nidi d'infanzia

## Menù primavera-estate 2020/2021 (base)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Sedanini al ragù di carne	Passato di verdure* con riso	Fusilli al pomodoro e basilico	Pasta zucchine e basilico*	05/04/21	09/04/21
	Hamburger di manzo*	Formaggio spalmabile	Fil. di merluzzo al forno*	Scaloppina di pollo al limone	Prosciutto crudo	31/05/21	04/06/21
	Zucchine*	Carote julienne	Patate	Pomodori	Insalata e radicchio	26/07/21	30/07/21
	Pane e marmellata/miele	Latte e cornflakes	Biscotti	Banana	Yogurt alla frutta		
2° SETT.	Crema di patate e carote*	Pasta all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al ragù	Risotto alle verdure* (B)	12/04/21	16/04/21
	Pizza margherita	Platessa gratinata al forno*	Prosciutto cotto	Frittata alle verdure*	Arrosto di suino	07/06/21	11/06/21
	Carote julienne	Fagiolini*	Pomodori	Spinaci*	Patate	02/08/21	06/08/21
	Succo di frutta e grissini	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata/miele	Biscotti	Ciambella		
3° SETT.	Pasta al tonno	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Fusilli al ragù di prosciutto	19/04/21	23/04/21
	Emmenthal	Fil. di nasello gratinato*	Pollo al forno	Affettato di tacchino	Frittata al forno	14/06/21	18/06/21
	Pomodori	Patate	Insalata e fagioli	Carote e cappuccio	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate)	09/08/21	13/08/21
	Latte e cornflakes	Succo di frutta e grissini	Biscotti	Yogurt alla frutta	Torta da forno		
4° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Crema di zucchine e patate con pastina*	Pasta al ragù	26/04/21	30/04/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Bocconcini di tacchino agli aromi	Arrosto di suino alle verdure*	Caprese di mozzarella e pomodoro	Tortino di patate e formaggio	21/06/21	25/06/21
	Carote julienne	Carote cotte*	Bieta e patate*		Fagiolini*	16/08/21	20/08/21
	Pane e marmellata/miele	Banana	Budino alla vaniglia	Torta da forno	Succo di frutta e crackers		
	Il pasto è comprensivo di pane e frutta o mousse di frutta						



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.

## Comune di Argenta - Nidi d'infanzia

## Menù primavera-estate 2020/2021 (rotazione)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL	
1° SETT.	Mezze maniche al ragù	Riso all'olio e grana	Pasta zucchine e basilico*	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	03/05/21	07/05/21	
	Formaggio spalmabile	Pollo al forno	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo al forno*	28/06/21	02/07/21	
	Pomodori	Carote cotte*	Bieta*	Carote e cappuccio	Patate	23/08/21	27/08/21	
	Pane e marmellata/miele	Latte e cornflakes	Biscotti	Banana	Yogurt alla frutta			
2° SETT.	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	Crema di patate e carote*	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di prosciutto	10/05/21	14/05/21	
	Bastoncini di pesce al forno*	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Arrosto di suino alle verdure*	Frittata al forno	05/07/21	09/07/21	
	Carote e zucchine*	Insalata e fagioli	Carote julienne	Patate al rosmarino	Fagiolini*			
	Succo di frutta e grissini	Yogurt alla frutta	Pane e marmellata/miele	Biscotti	Ciambella			
3° SETT.	Risotto al ragù di pesce*	Pasta al ragù di verdure*	Pasta ricotta e pomodoro	Pasta al ragù di carne	Pasta all'olio e grana	17/05/21	21/05/21	
	Emmenthal	Arrosto di suino al forno	Prosciutto cotto	Frittata alle verdure*	Colotetta di platessa al forno*	12/07/21	16/07/21	
	Insalata e carote julienne	Patate al rosmarino	Pomodori	Insalata mista	Bieta e carote*			
	Latte e cornflakes	Succo di frutta e grissini	Biscotti	Yogurt alla frutta	Torta da forno			
4° SETT.	Farfalle al sugo di olive	Crema di patate e zucchine con pastina*	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro e basilico	Riso all'olio e grana	24/05/21	28/05/21	
	Hamburger di manzo*	Fil. di nasello gratinato*	Bocconcini di tacchino agli aromi	Tortino di patate e formaggio	Caprese di mozzarella e pomodori	19/07/21	23/07/21	
	Zucchine*	Carote e cappuccio	Carote cotte*	Fagiolini*				
	Pane e marmellata/miele	Banana	Budino alla vaniglia	Torta da forno	Succo di frutta e crackers			
	Il pasto è comprensivo di pane e frutta							



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta all'olio e grana	Sedanini al ragù di carne	Risotto alla parmigiana	Fusilli al pomodoro e basilico	Pasta zucchine e basilico*	05/04/21	09/04/21
	Hamburger di manzo*	Formaggio spalmabile	Fil. di merluzzo al forno*	Scaloppina di pollo al limone	Prosciutto crudo	31/05/21	04/06/21
	Piselli*	Carote julienne	Patate	Pomodori	Insalata e radicchio	26/07/21	30/07/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Pasta al ragù di verdure*	Pasta all'olio e grana	Pasta integrale al pomodoro	Gnocchi di patate al ragù	Risotto alle verdure* (B)	12/04/21	16/04/21
	Pizza margherita	Cotoletta di platessa al forno*	Prosciutto cotto	Frittata alle verdure*	Arrosto di suino	07/06/21	11/06/21
	Carote julienne	Fagiolini*	Pomodori	Spinaci*	Patate	02/08/21	06/08/21
	Frutta (no pane)	Pane e Dolce	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta		
3° SETT.	Pasta al tonno	Pasta all'olio e grana	Pasta al pomodoro	Risotto allo zafferano	Fusilli al ragù di prosciutto	19/04/21	23/04/21
	Emmenthal	Fil. di nasello gratinato*	Pollo al forno	Affettato di tacchino	Frittata al forno	14/06/21	18/06/21
	Pomodori	Patate	Insalata e fagioli	Carote e cappuccio	Macedonia di verdure* (carote, zucchine, patate)	09/08/21	13/08/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio e grana	Pasta alle zucchine*	Pasta al ragù	26/04/21	30/04/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Bocconcini di tacchino agli aromi	Arrosto di suino alle verdure*	Caprese di mozzarella e pomodoro	Tortino di patate e formaggio	21/06/21	25/06/21
	Carote julienne	Piselli e carote*	Bieta e patate*		Fagiolini*	16/08/21	20/08/21
	Pane e frutta	Pane e Dolce o budino	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		



# Comune di Argenta - Scuola Primaria Consandolo e S.M. Codifiume Menù primavera-estate 2020/2021 (rotazione)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	DAL	AL
1° SETT.	Mezze maniche al ragù	Riso all'olio e grana	Pasta zucchine e basilico*	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al sugo di verdure*	03/05/21	07/05/21
	Formaggio spalmabile	Pollo al forno	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Prosciutto crudo	Fil. di merluzzo al forno*	28/06/21	02/07/21
	Pomodori	Carote cotte*	Piselli*	Carote e cappuccio	Patate	23/08/21	27/08/21
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
2° SETT.	Pasta all'olio e grana	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta al tonno	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di prosciutto	10/05/21	14/05/21
	Bastoncini di pesce al forno*	Affettato di tacchino	Pizza margherita	Arrosto di suino alle verdure*	Frittata al forno	05/07/21	09/07/21
	Carote e zucchine*	Insalata e fagioli	Carote julienne	Patate al rosmarino	Fagiolini*		
	Pane e Dolce	Pane e frutta	mousse di frutta (no pane)	Pane e frutta	Pane e frutta		
3° SETT.	Risotto al ragù di pesce*	Pasta al ragù di verdure*	Pasta ricotta e pomodoro	Pasta al ragù di carne	Pasta all'olio e grana	17/05/21	21/05/21
	Emmenthal	Arrosto di suino al forno	Prosciutto cotto	Frittata alle verdure*	Colotetta di platessa al forno*	12/07/21	16/07/21
	Insalata e carote julienne	Patate al rosmarino	Pomodori	Insalata mista	Bieta e carote*		
	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta		
4° SETT.	Farfalle al sugo di olive	Pasta alle zucchine*	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro e basilico	Riso all'olio e grana	24/05/21	28/05/21
	Hamburger di manzo*	Fil. di nasello gratinato*	Bocconcini di tacchino agli aromi	Tortino di patate e formaggio	Caprese di mozzarella e pomodori	19/07/21	23/07/21
	Piselli*	Carote e cappuccio	Carote cotte*	Fagiolini*			
	Pane e frutta	Pane e Dolce o budino	Pane e frutta	Pane e mousse di frutta	Pane e frutta		



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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.