



## MENU' AUTUNNALE 2023 PRIMAVERA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA</b> (dal 2/10 al 6/10; dal 30/10 al 3/11; dal 27/11 al 1/12)				
Risotto alla milanese (7) Frittata* (3,7) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta la sugo di verdure (1,7,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura (7) Spezzatino di tacchino Patate Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7, 8) Hamburger di merluzzo* (1,4,3) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1,7,9) Asiago (7) Broccoli Pane(1) e frutta di stagione
<b>2 SETTIMANA</b> (dal 9/10 al 13/10; dal 6/11 al 10/11; dal 4/12 al 8/12)		<b>MENU' ETNICO</b>		
Crema di zucca (7,9) Platessa * panata (1,4) Patate  Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1, 7) Polpette di fagioli (1, 3) Cavolfiori  Pane(1) e frutta di stagione	<b>RISO CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE</b> (7, 9) Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1, 6,7, 12) Fagiolini *  Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,7, 9) Frittata* (3,7) Zucca al forno con rosmarino  Pane(1) e frutta di stagione
<b>3 SETTIMANA</b> (dal 16/10 al 20/10; dal 13/11 al 17/11 dal 11/12 al 15/12)				
Pasta con i broccoli (1, 7, 9) Scaloppa di pollo (1) Finocchi gratinati (1,7)  Pane(1) e frutta di stagione	Pasta In crema di piselli* (1,7,9,8) Carote  Pane(1) e frutta di stagione	Crema di carote (1, 6, 7,9) Frittata con verdure miste (3,7) Patate  Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1, 6, 7, 12) polpette di nasello* con pomodorini (3, 4) fagiolini *  Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (7, 9) Primo sale (7) Cavolfiori  Pane(1) e frutta di stagione
<b>4 SETTIMANA</b> (dal 23/10 al 27/10; dal 20/11 al 24/11 dal 18/12 al 22/12)		<b>MENU' REGIONALE LOMBARDIA</b>		
Pasta agli aromi (1, 7, 9) Platessa* al limone (4) Fagiolini*  Pane(1) e frutta di stagione	Pasta alla sorrentina (1,7) Frittata (3,7) Broccoli  Pane (1) e frutta di stagione	<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7) BRASATO DI MANZO CAROTE</b>  Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Finocchi  Pane(1) e frutta di stagione	Gnocchi alla romana (1, 7,9) Polpette di ceci (1,3,7) Cavolfiori  Pane(1) e frutta di stagione

\*Prodotti gelo

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"**

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6.Soja e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocchie,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



## MENU' AUTUNNALE per CELIACI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1 SETTIMANA</b> (dal 2/10 al 6/10; dal 30/10 al 3/11; dal 27/11 al 1/12)				
Risotto alla milanese (7) Frittata* (3,7) Fagiolini* Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE al sugo di verdure (7,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Passato di verdura (7) Spezzatino di tacchino Patate Pan senza glutine e (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE al pesto (7, 8) Hamburger di merluzzo* (4,3) Biete * Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE al pomodoro (7,9) Asiago (7) Broccoli Pane senza glutine (1) e frutta di stagione
<b>2 SETTIMANA</b> (dal 9/10 al 13/10; dal 6/11 al 10/11; dal 4/12 al 8/12)		<b>MENU' ETNICO</b>		
Crema di zucca (7,9) Platessa* panata SENZA GLUTINE (4) Patate Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE agli aromi (7) Polpette di fagioli (3) Cavolfiori Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	<b>RISO CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE</b> (7, 9) Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pizza margherita SENZA GLUTINE (6,7,12) Fagiolini* Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE pomodoro e basilico (7, 9) Frittata* (3,7) Zucca al forno con rosmarino Pane senza glutine (1) e frutta di stagione
<b>3 SETTIMANA</b> (dal 16/10 al 20/10; dal 13/11 al 17/11 dal 11/12 al 15/12)				
Pasta SENZA GLUTINE con i broccoli (7, 9) Scaloppa di pollo Finocchi gratinati SENZA GLUTINE (7) Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE in crema di piselli (7, 8) Carote Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini SENZA GLUTINE (6, 7,9) Frittata con verdure miste (3,7) Fagiolini * Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (6, 7, 12) Polpette di nasello* con pomodorini (3, 4) Fagiolini* Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (7, 9) Primo sale(7) Cavolfiori Pane senza glutine (1) e frutta di stagione
<b>4 SETTIMANA</b> (dal 23/10 al 27/10; dal 20/11 al 24/11 dal 18/12 al 22/12)		<b>MENU' REGIONALE LOMBARDO</b>		
Pasta SENZA GLUTINE agli aromi (7, 9) Platessa* al limone (4) Fagiolini* Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE alla sorrentina (7) Frittata* (3,7) Broccoli Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7) BRASATO DI MANZO CAROTE</b> Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pizza margherita SENZA GLUTINE (6,7,12) Finocchi Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Gnocchi alla romana SENZA GLUTINE (7,9) Polpette di ceci (3,7) Biete * Pane senza glutine (1) e frutta di stagione

\*Prodotti gelo

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"**

1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano,segale,orzo,avena,farro,Kamut) 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei 3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6.Soja e prodotti a base di soia 7.latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,noci di acagiù,di pecan,del Brasile,pistacchi,noci macadamia) 9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12.Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi