



## MENU INVERNALE 2024 SEZIONE PRIMAVERA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>SETTIMANE: 8-12 gen; 5-9 feb; 4-8 mar; 01-05 aprile</b>				
Pasta al sugo di pomodoro (1,9) Primosale (7) Zucca al forno Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9,7) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini (1,9) Frittata con grana (3,7,12) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,6,7,8,12) Spezzatino di tacchino (1,9) Finocchi gratinati (1,7) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in bianco (1) Lenticchie alla pizzaiola (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 15-19 gen; 12-16 feb; 11-15 mar; 8-12 aprile</b>		<b>MENU' ETNICO</b>		
Pasta pomodoro e basilico (1,7,9) Platessa panata* (1,4,6,12) Carote Pane e frutta di stagione	Minestra di verdura con orzo (1,9) Frittata (3,7) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	<b>RISO BASMATI CON POLLO al Curry, verdure miste (1,7)</b>  Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Cavolfiori  Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Lenticchie al pomodoro (9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 22-26 gen; 19-23 feb; 18-22 mar</b>				
Pasta in bianco (1) Frittata (3) Broccoletti Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con le verdure (1,9) Pezzo di asiago (7) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,6,7,8,12) Platessa al forno* (4) Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Pasta in crema di fagioli (1) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 29-2 feb; 26-1 mar; 25-29 mar</b>		<b>MENU' REGIONALE LIGURE</b>		
Pasta al pomodoro (1, 9) MOZZARELLINE Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	<b>PASTA ALLA GENOVESE (PESTO, PATATE E FAGIOLINI*) (1,7,8)</b> <b>PLATESSA* ALLA LIGURE (4,9) (POMODORINI E OLIVE)</b> Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1,6,12) Bocconcini di pollo al forno Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini (1,6,9,10) Frittata al naturale (3) Patate 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. Soia 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



# MENU INVERNALE 2024 – PER CELIACI

## SEZIONE PRIMAVERA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>SETTIMANE: 8-12 gen; 5-9 feb; 4-8 mar; 01-05 aprile</b>				
Pasta <b>senza glutine</b> al sugo di pomodoro (9) Primosale(7) Zucca al forno Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Risotto alla milanese (9, 7) Hamburger di salmone* (4,6,3,12) Cavolfiori Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Passato di verdura con crostini <b>senza glutine</b> Frittata con grana (3,7,12) Fagiolini* Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta al pesto <b>senza glutine</b> (6, 7, 8, 12) Spezzatino di tacchino (6,9) Finocchi (7) Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta in bianco <b>senza glutine</b> Lenticchie alla pizzaiola (9) Carote Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 15-19 gen; 12-16 feb; 11-15 mar; 8-12 aprile</b>		<b>MENU' ETNICO</b>		
Pasta <b>senza glutine</b> pomodoro e basilico (9, 7) Platessa panata* (4,6,12) Carote Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Minestra di verdura con riso (6,9) Frittata <b>senza glutine</b> (3,7) Finocchi * Pane (1) e frutta di stagione	<b>RISO BASMATI , POLLO al Curry, verdure miste (1,7)</b> Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pizza margherita <b>senza glutine</b> (6,7,12) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	Pasta <b>senza glutine</b> agli aromi Lenticchie al pomodoro <b>senza glutine</b> (9) Fagiolini* Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 22-26 gen; 19-23 feb; 18-22 mar</b>				
Pasta in bianco <b>senza glutine</b> (9) Frittata (3) Broccoletti Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta <b>senza glutine</b> con verdure (9) Pezzo di asiago (7) Carote Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Polenta con spezzatino di manzo (9) Fagiolini* Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta <b>senza glutine</b> al pesto (7,8) Platessa al forno* (4) Finocchi Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta in crema di fagioli <b>senza glutine</b> Cavolfiori Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione
<b>SETTIMANE: 29-2 feb; 26-1 mar; 25-29 mar</b>		<b>MENU' REGIONALE LIGURIA</b>		
Pasta pomodoro <b>senza glutine</b> MOZZARELLINE Fagiolini * Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Riso all'inglese (9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	<b>PASTA ALLA GENOVESE senza glutine (PESTO, PATATE E FAGIOLINI) (7,8)</b> <b>PLATESSA* ALLA LIGURE (POMODORINI E OLIVE) (9,4)</b> Pane (1) e frutta di stagione Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione	Pasta al pomodoro <b>senza glutine</b> (6,12) Bocconcini di pollo al forno Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote con crostini <b>senza glutine</b> (6,9,10) Fritta al naturale (3) Patate Pane <b>senza glutine</b> e frutta di stagione

**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. Soia 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. \* PRODOTTI GELO di molluschi