



MENU INVERNALE 2024 SEZIONE PRIMAVERA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

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