



## COMUNE DI SPINEA – MENU' SCUOLE INFANZIA 29 APRILE AL 24 MAGGIO 2019

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
<b>1° SETT. Dal 29/04 al 03/05</b>	Pasta all'olio Filetto di merluzzo al pomodoro* Cavolfiore gratinato* Finocchi j. Pane Succo di frutta°	Pasta e fagioli Mozzarella Fagiolini al vapore* Insalata mista Pane Frutta	Spaghetti al pomodoro Polpette vegetariane Purè di patate Insalata mista Pane Frutta	Pasta ai formaggi Medaglioni di trota e merluzzo* Piselli in tegame* Cappuccio j. Pane Budino°	Riso e zucchine Fesa di tacchino alle mele Bieta in tegame* Insalata mista Pane Frutta
<b>2° SETT. dal 06/05 al 10/05</b>	Pasta alla Norma Bocconcini di pollo al forno Piselli al sugo* Insalata mista Pane Yogurt°	Pizza margherita Formaggio (Asiago dop) Carote baby* Cappuccio j. Pane Frutta	Risi e Bisi* Filetto di merluzzo dorato* Spinaci all'olio* Finocchi j. Pane Frutta	Crema di patate con crostini Hamburger di manzo* Macedonia di verdure Carote j. Pane Frutta	Pasta Integrale al sugo di verdure miste Bastoncini di merluzzo* Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Dolce alle gocce cioccolato
<b>3° SETT. dal 13/05 al 17/05</b>	Pasta al pomodoro Hamburger vegetariano Bieta in tegame* Insalata mista Pane Budino°	Gnocchi* pomodoro Formaggio (latteria) Tris di verdure* Pomodori e insalata Pane Frutta	Pasta all'ortolana Seppie* in umido Polenta Carote j. Pane Pane con gocce di cioccolato	Vellutata di carote con orzo Hamburger di tacchino Piselli al sugo* Cappuccio j. Pane Frutta	Riso all'olio Uova strapazzate al formaggio Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Frutta
<b>4° SETT. dal 20/05 al 24/05</b>	Brodo vegetale con pastina Spezzatino di bovino in umido Polenta Insalata mista Pane Frutta	Riso pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al forno Piselli in tegame* Pomodori e insalata Pane Frutta	Pizza margherita Mortadella IGP Carote brasate* Cappuccio j. Pane Succo di frutta°	Pasta al pesto Hamburger di nasello* Fagiolini in tegame* Insalata mista Pane Yogurt°	Insalata di riso con pomodoro fresco piselli, formaggio* Formaggio (Casatella dop) Macedonia di verdura* Carote j Pane Frutta

Le preparazioni contenenti (\*) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.

° alle scuole del 2° Istituto sarà somministrata frutta fresca

I prodotti BIO utilizzati sono: cereali, farina, passata di pomodoro, pelati, legumi, ortaggi freschi, yogurt, uova, frutta, crostini, preparato per minestrone

Barbara Canova

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. Per ogni altra informazione riguardante la presenza di sostanze che possono provocare allergia o intolleranza rivolgersi al personale di servizio.



## COMUNE DI SPINEA – MENU' SCUOLE INFANZIA DAL 27 MAGGIO AL 21 GIUGNO 2019

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
<b>5° SETT. Dal 27/05 al 31/05</b>	Riso e zucchine Fesa di tacchino alle mele Bieta in tegame* Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio Filetto di merluzzo al pomodoro* Zucchine trifolate* Pomodori affettati Pane Succo di frutta°	Crema di fagioli cannellini con farro Mozzarella Fagiolini al vapore* Insalata mista Pane Frutta	Spaghetti al pomodoro Polpette vegetariane Patate al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta ai formaggi Medaglioni di trota e merluzzo* Piselli in tegame* Cappuccio j. Pane Budino°
<b>6° SETT. dal 03/06 al 07/06</b>	Pasta Integrale al sugo di verdure miste Bastoncini di merluzzo* Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pesto Bocconcini di pollo al forno Piselli al sugo° Insalata mista Pane Dolce alle mele	Pizza margherita Formaggio (Asiago dop) Carote baby* Cappuccio j. Pane Frutta	Pasta fredda al pesto e pomodoro fresco Filetto di merluzzo dorato* Spinaci all'olio* Pomodori e insalata Pane Yogurt°	Crema di patate con crostini Hamburger di manzo* Macedonia di verdure Carote j. Pane Frutta
<b>7° SETT. dal 10/06 al 14/06</b>	Riso all'olio Uova strapazzate al formaggio Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pomodoro Hamburger vegetariano Bieta in tegame* Insalata mista Pane Budino°	Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia Formaggio (latteria) Tris di verdure* Pomodori affettati Pane Frutta	Pasta all'ortolana Seppie* in umido Polenta Carote j. Pane Pane con gocce di cioccolato	Vellutata di carote con orzo Hamburger di tacchino Piselli al sugo* Cappuccio j. Pane Frutta
<b>8° SETT. dal 17/06 al 21/06</b>	Insalata di riso con pomodoro fresco piselli, formaggio* Formaggio (Casatella dop) Macedonia di verdure* Carote j Pane Frutta	Crema di pomodoro con pastina Straccetti di manzo pizzaiola Patate lesse Insalata mista Pane Yogurt°	Orzotto pomodoro e basilico Bocconcini di pollo al forno Piselli in tegame* Pomodori affettati Pane Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote brasate* Cappuccio j. Pane Succo di frutta°	Pasta al pesto Hamburger di nasello* Fagiolini in tegame* Insalata mista Pane Frutta

Le preparazioni contenenti (\*) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.

° alle scuole del 2° Istituto sarà somministrata frutta fresca

I prodotti BIO utilizzati sono: cereali, farina, passata di pomodoro, pelati, legumi, ortaggi freschi, yogurt, uova, frutta, crostini, preparato per minestrone

Barbara Canova

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. Per ogni altra informazione riguardante la presenza di sostanze che possono provocare allergia o intolleranza rivolgersi al personale di servizio.



## COMUNE DI SPINEA – MENU' SCUOLE PRIMARIE 29 APRILE AL 24 MAGGIO 2019

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° SETT. Dal 29/04 al 03/05</b>	Pasta all'olio Tonno sott'olio Cavolfiore gratinato* Finocchi j. Pane Succo di frutta°	Pasta e fagioli Mozzarella Fagiolini al vapore* Insalata mista Pane Frutta	Spaghetti al pomodoro Polpette vegetariane Purè di patate Insalata mista Pane Frutta	Pasta ai formaggi Medaglioni di trota e merluzzo* Piselli in tegame* Cappuccio j. Pane Budino°	Riso e zucchine Fesa di tacchino alle mele Bieta in tegame* Insalata mista Pane Frutta
<b>2° SETT. dal 06/05 al 10/05</b>	Pasta alla Norma Pollo al forno Piselli al sugo* Insalata mista Pane Yogurt°	Pizza margherita Formaggio (Asiago dop) Carote baby* Cappuccio j. Pane Frutta	Risi e Bisi* Filetto di merluzzo dorato* Spinaci all'olio* Finocchi j. Pane Frutta	Crema di patate con crostini Hamburger di manzo Macedonia di verdure Carote j. Pane Frutta	Pasta Integrale al sugo di verdure miste Bastoncini di merluzzo* Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Dolce alle gocce cioccolato
<b>3° SETT. dal 13/05 al 17/05</b>	Pasta al pomodoro Hamburger vegetariano Bieta in tegame* Insalata mista Pane Budino°	Lasagne alle bolognese Formaggio (latteria) Tris di verdure* Pomodori e insalata Pane Frutta	Pasta all'ortolana Seppie* in umido Polenta Carote j. Pane Pane con gocce di cioccolato	Vellutata di carote con orzo Hamburger di tacchino Piselli al sugo* Cappuccio j. Pane Frutta	Riso all'olio Uova strapazzate al formaggio Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Frutta
<b>4° SETT. dal 20/05 al 24/05</b>	Brodo vegetale con pastina Spezzatino di bovino in umido Polenta Insalata mista Pane Frutta	Riso pomodoro e basilico Pollo al forno Piselli in tegame* Pomodori e insalata Pane Frutta	Pizza margherita Mortadella IGP Carote brasate* Cappuccio j. Pane Succo di frutta°	Pasta al pesto Hamburger di nasello* Fagiolini in tegame* Insalata mista Pane Yogurt°	Insalata di riso con pomodoro fresco piselli, formaggio Formaggio (Casatella dop) Macedonia di verdura* Carote j Pane Frutta

Le preparazioni contenenti (\*) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.

° alle scuole del 2° Istituto sarà somministrata frutta fresca

I prodotti BIO utilizzati sono: cereali, farina, passata di pomodoro, pelati, legumi, ortaggi freschi, yogurt, uova, frutta, crostini, preparato per minestrone

Barbara Canova

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. Per ogni altra informazione riguardante la presenza di sostanze che possono provocare allergia o intolleranza rivolgersi al personale di servizio.



## COMUNE DI SPINEA – MENU' SCUOLE PRIMARIE DAL 27 MAGGIO AL 14 GIUGNO 2019

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>5° SETT. Dal 27/05 al 31/05</b>	Riso e zucchine Fesa di tacchino alle mele Bieta in tegame* Insalata mista Pane Frutta	Pasta all'olio Tonno sott'olio Zucchine trifolate* Pomodori affettati Pane Succo di frutta°	Crema di fagioli cannellini con farro Mozzarella Fagiolini al vapore* Insalata mista Pane Frutta	Spaghetti al pomodoro Polpette vegetariane Patate al forno Insalata mista Pane Frutta	Pasta ai formaggi Medaglioni di trota e merluzzo* Piselli in tegame* Cappuccio j. Pane Budino°
<b>6° SETT. dal 03/06 al 07/06</b>	Pasta Integrale al sugo di verdure miste Bastoncini di merluzzo* Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pesto Pollo al forno Piselli al sugo° Insalata mista Pane Dolce alle mele	Pizza margherita Formaggio (Asiago dop) Carote baby* Cappuccio j. Pane Frutta	Pasta fredda al pesto e pomodoro fresco Filetto di merluzzo dorato* Spinaci all'olio* Pomodori e insalata Pane Yogurt°	Crema di patate con crostini Hamburger di manzo Macedonia di verdure Carote j. Pane Frutta
<b>7° SETT. dal 10/06 al 14/06</b>	Riso all'olio Uova strapazzate al formaggio Fagiolini all'olio* Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pomodoro Hamburger vegetariano Bieta in tegame* Insalata mista Pane Budino°	Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia Formaggio (latteria) Tris di verdure* Pomodori affettati Pane Frutta	Pasta all'ortolana Seppie* in umido Polenta Carote j. Pane Pane con gocce di cioccolato	Vellutata di carote con orzo Hamburger di tacchino Piselli al sugo* Cappuccio j. Pane Frutta

Le preparazioni contenenti (\*) potrebbero contenere materie prime surgelate all'origine.

° alle scuole del 2° Istituto sarà somministrata frutta fresca

I prodotti BIO utilizzati sono: cereali, farina, passata di pomodoro, pelati, legumi, ortaggi freschi, yogurt, uova, frutta, crostini, preparato per minestrone

Barbara Canova

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. Per ogni altra informazione riguardante la presenza di sostanze che possono provocare allergia o intolleranza rivolgersi al personale di servizio.