

**PASTI MENSE SCOLASTICHE: MENU' SU CINQUE SETTIMANE PER  
STAGIONE AUTUNNO - INVERNO**

Settimane	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUNEDI	Farfalle al pomodoro <sup>1</sup> Bastoncini di merluzzo(*) <sup>4-1</sup> Carote a julienne Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro <sup>1</sup> Pollo arrosto Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale <sup>1-9</sup> Fesa di tacchino panata al forno <sup>1</sup> Patate e carote al vapore pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Risotto alla milanese <sup>7</sup> Scaloppina di pollo al limone <sup>1</sup> Insalata verde pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pipette al burro e parmigiano <sup>1-7</sup> Fettina di vitello ai ferri Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
MARTEDI	Brodo di carne di vitello con pastina o crostini <sup>1-9</sup> Bocconcini di pollo in umido Patate lesse e fagiolini Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pipette con ricotta <sup>1-7</sup> Frittata con verdure <sup>7-3</sup> Finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Riso con spinaci o con verdure di stagione Omelette col formaggio dolce <sup>3-7</sup> Carote a julienne Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Minestra di legumi misti Prosciutto cotto Insalata verde Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Minestrone di verdura con legumi <sup>1-9</sup> Sogliola o platessa panata(*) <sup>1</sup> al forno Finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI	Malloreddus al ragu di carne <sup>1-9</sup> Formaggio dolce <sup>7</sup> Insalata verde Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Passato di verdure <sup>1-9</sup> Bocconcini di vitello in umido Patate al forno Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Bastoncini di merluzzo(*) <sup>4-1</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Lumachine burro e parmigiano <sup>1-7</sup> Uova al pomodoro <sup>3</sup> Finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Riso al pomodoro Arista di maiale al forno Carote a julienne Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
GIOVEDI	Risotto con la zucca Vitello in umido Finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pizza margherita <sup>1-7</sup> Prosciutto cotto Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Fusilli al pomodoro <sup>1</sup> Petto di pollo ai ferri Finocchi Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Passato di verdura <sup>1-9</sup> Spezzatino di vitello con patate Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo di carne <sup>1-9</sup> Formaggio dolce <sup>7</sup> Patate lesse Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione
VENERDI	Minestra di legumi <sup>1-9</sup> Platessa dorata(*) <sup>4-1</sup> Patate lesse Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli (anche frullata) <sup>1-9</sup> Nasello lesso(*) <sup>4</sup> Carote a julienne Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Minestra di legumi misti <sup>1-9</sup> Formaggio dolce <sup>7</sup> Carote lesse Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Pennette al pomodoro <sup>1</sup> Merluzzo(*) al verde o con olio e limone <sup>4</sup> Insalata mista Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione	Ravioli di ricotta al pomodoro <sup>1-3-7</sup> Soufflé d'uovo <sup>7-3</sup> Insalata verde Pane <sup>1</sup> Frutta fresca di stagione

(\*) prodotto surgelato

Reg. Ue 1169/2011, Allegato II: 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 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 semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati