



MENU' AUTUNNALE 2022 SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (26/09 al 30/09 dal 24/10 al 28/10 dal 21/11 al 25/11 dal 19/12 al 23/12)				
Pasta la sugo di verdure (1,6,9,12) Lenticchie in umido (6,9,12) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,6, 8, 12) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura Spezzatino di tacchino (6,12) Patate Pane (1) e polpa di frutta bio	Risotto alla milanese Frittata* (3,7,12) Carote Pane(1) e frutta di stagione	Pasta e fagioli (1,6,9,12) Broccoli Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (dal 3/10 al 7/10 dal 31/10 al 4/11 dal 28/11 al 2/12)		MENU' ETNICO		
Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Misto di legumi in umido (6,9,12) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione	RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE (9) Pane (1) e frutta di stagione	Crema di zucca (7,9) Merluzzo* panato (1,4,6,12) Fagiolini* Pane(1) e yogurt bio	Pasta pomodoro e basilico (1,6,9,12) Frittata* (3,7,12) Patate Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (dal 10/10 al 14/10 dal 7/11 al 11/11 dal 5/12 al 9/12)				
Pasta al pesto (1,6,8,12) Piselli alla pizzaiola (6,12) Carote Pane(1) e frutta di stagione	Pasta con i broccoli (1,6,9) Arrosto di Lonza (1,6,12) Finocchi gratinati (1,7) Pane(1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini (1,6,9) Frittata con verdure miste (3,7,12) Fagiolini * Pane(1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico (1,6,12) Nasello * in umido con pomodorini (4,6,9,12) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (6,9) Ricotta (7) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (dal 17/10 al 21/10 dal 14/11 al 18/11 dal 12/12 al 16/12)		MENU' REGIONALE LOMBARDIA		
Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Pasta alla sorrentina (1,6,7,12) Frittata (3,7,12) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	POLENTA CON BRASATO E CAROTE (9) Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,6,9) Platessa* al limone (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Polpette di ceci (1,3,7) Biete * 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 DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'
1 SETTIMANA (26/09 al 30/09 dal 24/10 al 28/10 dal 21/11 al 25/11 dal 19/12 al 23/12)				
Pasta SENZA GLUTINE al sugo di verdure (6,9,12) Lenticchie in umido (6,9,12) Fagiolini * Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE al pesto (7,6,8,12) Hamburger di salmone* (4,6,3,12) Biete * Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Passato di verdura Spezzatino di tacchino (6,12) Patate Pan senza glutine e (1) e polpa di frutta bio	Risotto alla milanese Frittata* (3,7,12) Carote Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE e fagioli (6,9,12) Broccoli Pane senza glutine (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (dal 3/10 al 7/10 dal 31/10 al 4/11 dal 28/11 al 2/12))		MENU' ETNICO		
Pizza margherita SENZA GLUTINE (6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE agli aromi (9) Misto di legumi in umido (6,9,12) Cavolfiori Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE (9) Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Crema di zucca (7,9) Merluzzo panato SENZA GLUTINE (4,6,12) Fagiolini* Pane senza glutine (1) e yogurt bio	Pasta SENZA GLUTINE pomodoro e basilico (6,9,12) Frittata* (3,7,12) Patate Pane senza glutine (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (dal 10/10 al 14/10 dal 7/11 al 11/11 dal 5/12 al 9/12)				
Pasta SENZA GLUTINE al pesto (6,8,12) Piselli alla pizzaiola (6,12) Carote Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE con i broccoli (6,9) Arrosto di Lonza (6,12) Finocchi gratinati SENZA GLUTINE (7) Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini SENZA GLUTINE (6,9) Frittata con verdure miste (3,7,12) Fagiolini * Pane senza glutine (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate SENZA GLUTINE al pomodoro e basilico (6,12) Nasello * in umido con pomodorini (4,6,9,12) Biete* Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (6,9) Ricotta (7) Cavolfiori Pane senza glutine (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (dal 17/10 al 21/10 dal 14/11 al 18/11 dal 12/12 al 16/12)		MENU' REGIONALE LOMBARDO		
Pizza margherita SENZA GLUTINE (6,7,12) Mozzarelline (7) Finocchi Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE alla sorrentina (6,7,12) Frittata* (3,7,12) Broccoli Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	POLENTA CON BRASATO E CAROTE (9) Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE agli aromi (6,9) Plattessa* al limone (4) Fagiolini* Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (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,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 dieta senza lattosio SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (26/09 al 30/09 dal 24/10 al 28/10 dal 21/11 al 25/11 dal 19/12 al 23/12)				
Pasta al sugo di verdure (1,6,9,12) Lenticchie in umido (6,9,12) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto no lattosio (1,6, 8, 12) Hamburger di salmone* (4,6,3,12) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura Spezzatino di tacchino (6,12) Patate Pane (1) e polpa di frutta bio	Risotto alla milanese Frittata* no lattosio (3,12) Carote Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta e fagioli (1,6,9,12) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA dal 3/10 al 7/10 dal 31/10 al 4/11 dal 28/11 al 2/12)		MENU' ETNICO		
Pizza margherita no lattosio (1,6,12) Mozzarelline no lattosio Spinaci* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Misto di legumi in umido (6,9,12) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE (9) Pane (1) e frutta di stagione	Crema di zucca (7,9) Merluzzo panato (1,4,6,12) Fagiolini* Pane (1) e yogurt bio	Pasta pomodoro e basilico (1,6,9,12) Frittata* no lattosio (3,12) Patate Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA dal 10/10 al 14/10 dal 7/11 al 11/11 dal 5/12 al 9/12)				
Pasta al pesto no lattosio (1,6,8,12) Piselli alla pizzaiola (6,12) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Pasta con i broccoli (6,9) Arrosto di Lonza (6,12) Finocchi gratinati no lattosio Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote e (1,6,9) Frittata con verdure miste no lattosio (3,12) Fagiolini * Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico NO LATTOSIO (6,12) Nasello * in umido con pomodorini (4,6,9,12) Biete* Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (6,9) Ricotta no lattosio Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (dal 17/10 al 21/10 dal 14/11 al 18/11 dal 12/12 al 16/12))		MENU' REGIONALE LOMBARDO		
Pizza margherita no lattosio (1,6,12) Mozzarelline no lattosio Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Pasta alla sorrentina no lattosio (1,6,12) Frittata* no lattosio (3,12) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	POLENTA CON BRASATO E CAROTE (9) Pane (1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,6,9) Platessa* al limone (4) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (9) Polpette di ceci no lattosio (3) Biete * 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"

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU' AUTUNNALE dieta no carne SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (26/09 al 30/09 dal 24/10 al 28/10 dal 21/11 al 25/11 dal 19/12 al 23/12)				
Pasta la sugo di verdure (1,6,9,12) Lenticchie in umido (6,9,12) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,6, 8, 12) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura Legumi (6,9) Patate Pane (1) e polpa di frutta bio	Risotto alla milanese Frittata* (3,7,12) Carote Pane(1) e frutta di stagione	Pasta e fagioli (1,6,9,12) Broccoli Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA dal 3/10 al 7/10 dal 31/10 al 4/11 dal 28/11 al 2/12)		MENU' ETNICO		
Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarella (7) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Misto di legumi in umido (6,9,12) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione	RISO BASMATI CON PISELLI E VERDURINE (9) Pane (1) e frutta di stagione	Crema di zucca (7,9) Merluzzo panato (1,4,6,12) Fagiolini* Pane(1) e yogurt bio	Pasta pomodoro e basilico (1,6,9,12) Frittata* (3,7,12) Patate Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA dal 10/10 al 14/10 dal 7/al 11/11 dal 5/12 al 9/12)				
Pasta al pesto (1,6,8,12) Piselli alla pizzaiola (6,12) Carote Pane(1) e frutta di stagione	Pasta con i broccoli (1,6,9) Mozzarella (7) Finocchi gratinati (1,7) Pane(1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini (1,6,9) Frittata con verdure miste (3,7,12) Fagiolini * Pane(1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico (1,6,12) Nasello * in umido con pomodorini (4,6,9,12) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (6,9) Ricotta (7) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA dal 17/10 al 21/10 dal 14/11 al 18/11 dal 12/12 al 16/12)		MENU' REGIONALE LOMBARDO		
Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarella (7) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Pasta alla sorrentina (1,6,7,12) Frittata* (3,7,12) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	POLENTA CON FORMAGGIO CAROTE (7,9) Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,6,9) Platessa* al limone (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Polpette di ceci (1,3,7) Biete * 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"

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU' AUTUNNALE dieta no pesce SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (26/09 al 30/09 dal 24/10 al 28/10 dal 21/11 al 25/11 dal 19/12 al 23/12)				
Pasta la sugo di verdure (1,6,9,12) Lenticchie in umido (6,9,12) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,6, 8, 12) Mozzarella(7) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura Spezzatino di tacchino (6,12) Patate Pane (1) e polpa di frutta bio	Risotto alla milanese Frittata* (3,7,12) Carote Pane(1) e frutta di stagione	Pasta e fagioli (1,6,9,12) Broccoli Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA dal 3/10 al 7/10 dal 31/10 al 4/11 dal 28/11 al 2/12)		MENU' ETNICO		
Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1) Misto di legumi in umido (6,9,12) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione	RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE (9) Pane (1) e frutta di stagione	Crema di zucca (7,9) Petto di pollo ai ferri Fagiolini* Pane(1) e yogurt bio	Pasta pomodoro e basilico (1,6,9,12) Frittata* (3,7,12) Patate Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA dal 10/10 al 14/10 dal 7/al 11/11 dal 5/12 al 9/12)				
Pasta al pesto (1,6,8,12) Piselli alla pizzaiola (6,12) Carote Pane(1) e frutta di stagione	Pasta con i broccoli (1,6,9) Arrosto di Lonza (1,6,12) Finocchi gratinati (1,7) Pane(1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini (1,6,9) Frittata con verdure miste (3,7,12) Fagiolini * Pane(1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico (1,6,12) Legumi (6,9) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (6,9) Ricotta (7) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (dal 17/10 al 21/10 dal 14/11 al 18/11 dal 12/12 al 16/12)		MENU' REGIONALE LOMBARDO		
Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Pasta alla sorrentina (1,6,7,12) Frittata* (3,7,12) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	POLENTA CON BRASATO E CAROTE (9) Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,6,9) Petto di pollo Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Polpette di ceci (1,3,7) Biete * 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,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' AUTUNNALE dieta no carne maiale SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (26/09 al 30/09 dal 24/10 al 28/10 dal 21/11 al 25/11 dal 19/12 al 23/12)				
Pasta la sugo di verdure (1,6,9,12) Lenticchie in umido (6,9,12) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,6, 8, 12) Hamburger di salmone* (1,4,6,3,12) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura Spezzatino di tacchino (6,12) Patate Pane (1) e polpa di frutta bio	Risotto alla milanese Frittata* (3,7,12) Carote Pane(1) e frutta di stagione	Pasta e fagioli (1,6,9,12) Broccoli Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA dal 3/10 al 7/10 dal 31/10 al 4/11 dal 28/11 al 2/12)		MENU' ETNICO		
Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi(1) Misto di legumi in umido (6,9,12) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione	RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE (9) Pane (1) e frutta di stagione	Crema di zucca (7,9) Merluzzo panato (1,4,6,12) Fagiolini* Pane(1) e yogurt bio	Pasta pomodoro e basilico (1,6,9,12) Frittata* (3,7,12) Patate Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA dal 10/10 al 14/10 dal 7/al 11/11 dal 5/12 al 9/12)				
Pasta al pesto (1,6,8,12) Piselli alla pizzaiola (6,12) Carote Pane(1) e frutta di stagione	Pasta con i broccoli (1,6,9) Scaloppa di pollo (1,6,12) Finocchi gratinati (1,7) Pane(1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini (1,6,9) Frittata con verdure miste (3,7,12) Fagiolini * Pane(1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico (1,6,12) Nasello * in umido con pomodorini (4,6,9,12) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (6,9) Ricotta (7) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (dal 17/10 al 21/10 dal 14/11 al 18/11 dal 12/12 al 16/12))		MENU' REGIONALE LOMBARDO		
Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Pasta alla sorrentina (1,6,7,12) Frittata* (3,7,12) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	POLENTA CON BRASATO E CAROTE (9) Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,6,9) Platessa* al limone (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (1,9) Polpette di ceci (1,3,7) Biete * 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"

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi



MENU' DI HALLOWEEN 27 OTTOBRE

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO



Mummiette spiritose

*(risotto in crema di carote con julienne di edamer, 7)
(con formaggio senza lattosio per diete lattosio)*

Oro degli gnomi:

polenta morbida

Lacrime di strega

*polpette di carne (1,3,7)/ vegetariane(1,3,7) /
senza glutine(3,7)/ no lattosio (1,3)*

Occhi di lucertola

piselli

Fantasmini golosi

*Mini-muffin con granella di zucchero
Mini-muffin no glutine per dieta per celiaci*



COMPASS
GROUP

Eurest

medirest

Scolarest

Eurest
Services



MENU' DI NATALE 22 DICEMBRE

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA DEL KM ROSSO VIA STEZZANO 87, STEZZANO

RAVIOLI DI MAGRO CON SALSA AURORA

(1,3,7,12)

(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio)

ARROSTO DI TACCHINO IN SALSA RIBES (6,12)

(no glutine per celiaci/ no lattosio per diete senza lattosio/rollè vegetariano per no carne)

PATATE AL FORNO (6,12)

PANETTONCINO

(1,3,7)

(panettone no glutine per celiaco e no lattosio)