



MENU' ESTIVO – APRILE 2024 SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1 SETTIMANA (15-19 aprile)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto platessa*gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno (1,6,9) Finocchi crudi in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,7,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (22-26 aprile)				
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Polpettine di ceci (9) Insalata Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	MENU ETNICO	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (29 aprile-3 maggio)				
Pasta al ragù di carne (1,7,9) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Finocchi crudi in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Polpettine di merluzzo* (1,7,4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Fagiolini in insalata* Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (6-10 maggio)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (1,3,7) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Primosale Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	MENU ROMAGNOLO	Piadina con arrosto di tacchino affettato e formaggio Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (7,9) Polpette di fagioli (1,7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)
Gnocchi pomodoro e basilico (1,7,9) Filetto di Platessa* al limone (1,4) Fagiolini* 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,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

Torta di compleanno: scuola primaria ultimo mercoledì del mese, scuola infanzia ultimo martedì del mese



MENU' ESTIVO – dieta PER CELIACI
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA
 PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (15-19 aprile)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata senza glutine (3,7) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto senza glutine (6,7,8) Filetto di platessa gratinato senza glutine (4) Fagiolini* Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano senza glutine (7) Bocconcini di tacchino al forno (9) Finocchi crudi in insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (6,7,12) Mozzarelline (7) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta senza glutine)	Pasta senza glutine al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (6,9) Spinaci * Pane senza glutine e frutta di stagione
2 SETTIMANA (22-26 aprile)				
Ravioli ricotta e spinaci senza glutine olio evo e salvia (7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (7,6,9) senza glutine Polpettine di ceci (6, 7, 9, 10) Insalata Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: yogurt)	MENU ETNICO Riso al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo Pane senza glutine e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata senza glutine (4) Finocchi Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta agli aromi senza glutine (7) Frittata (3,7) Biete* Pane senza glutine e frutta di stagione
3 SETTIMANA (29 aprile-3 maggio)				
Pasta senza glutine al ragù di carne (9) Spinaci* Pane senza glutine e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata senza glutine (3,7) Finocchi crudi in insalata Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta senza glutine (7,9) Polpettine di merluzzo* senza glutine (4) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione	Pizza margherita senza glutine (7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane senza glutine e frutta di stagione	Pasta al pesto senza glutine (7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Fagiolini in insalata Pane senza glutine e frutta di stagione
4 SETTIMANA (6-10 maggio)				
Pasta olio evo e grana padano senza glutine (7) Frittata senza glutine (3,7) Finocchi Pane senza glutine frutta di stagione	Risotto allo zafferano senza glutine (7,12) Primosale Spinaci* Pane senza glutine e frutta di stagione	MENU ROMAGNOLO Piadina senza glutine con arrosto di tacchino affettato e formaggio Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) senza glutine (7, 9) Polpette di fagioli senza glutine (6, 10, 7) Carote julienne Pane senza glutine e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Gnocchi pomodoro e basilico senza glutine (7,9) Filetto di platessa al limone (4) Fagiolini* Pane senza glutine 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,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' ESTIVO – dieta NO LATTOSIO
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA
 PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (15-19 aprile)				
Insalata di riso (piselli, mais, pomodorini, formaggio no lattosio carotine lesse) (6,9) no lattosio Frittata no lattosio (1,3) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto no lattosio (1,6,8) Filetto di platessa* gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano no lattosio (1) Bocconcini di tacchino al forno (1,6,9) Finocchi crudi in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,12) Mozzarelline no lattosio Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (22-26 aprile)				
Ravioli no lattosio olio evo e salvia (1,9) Tocchetti di grana padano no lattosio Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio no lattosio, mais, pomodori, carotine lesse) no lattosio (1,6,9) Polpettine di ceci (1, 9, 6) Insalata Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt no lattosio)	MENU ETNICO Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo (1, 9) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (9) Platessa* panata no lattosio (1,4) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi no lattosio (1) Frittata no lattosio (1,3) Biete* Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (29 aprile-3 maggio)				
Pasta al ragù di carne (1,9) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana no lattosio (9) Frittata no lattosio (1,3) Finocchi crudi in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro no lattosio (1,9) Polpettine di merluzzo* (4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,12) Mozzarelline no lattosio Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto no lattosio (1,8) Lenticchie al pomodoro (9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (6-10 maggio)				
Pasta olio evo e grana padano no lattosio (1) Frittata no lattosio (1,3) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano no lattosio (1,12) Mozzarella senza lattosio Zucchine trifolate Pane(1) e frutta di stagione	MENU ROMAGNOLO Piadina con arrosto di tacchino affettato e formaggio senza lattosio Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (9) Polpette di fagioli (1) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Gnocchi pomodoro e basilico (1,9) Filetto di platessa al limone (1,4) Fagiolini* 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,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' ESTIVO – dieta NO CARNE
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA
 PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (15-19 aprile)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Filetto di platessa* gratinato (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Fagioli in umido Finocchi crudi in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,7,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (22-26 aprile)				
		MENU ETNICO		
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Polpettine di ceci (1, 9, 6) Insalata Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fagioli (1, 9) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Platessa* panata (1,4) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Biete* Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (29 aprile-3 maggio)				
Pasta al ragù vegetale con legumi (1,9) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Finocchi crudi in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Polpettine di merluzzo* (4) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (6-10 maggio)				
		MENU ROMAGNOLO		
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (1,3,7) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Primosale Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Piadina con arrosto di tacchino affettato e formaggio Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (7,9) Polpette di fagioli (1,7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Gnocchi pomodoro e basilico (1,9) Filetto di platessa al limone (1,4) Fagiolini* 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,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' ESTIVO – dieta NO PESCE
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA
 PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (15-19 aprile)				
Insalata di riso (piselli, formaggio, mais, pomodorini, carotine lesse) (7,6,9) Frittata (1,3,7) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e pesto (1,6,7,8) Asiago (7) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta olio evo e grana padano (1,7) Bocconcini di tacchino al forno (1, 6, 9) Finocchi crudi in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Pasta al ragù di piselli (interi) con verdura frullata (1,7,9) Spinaci * Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (22-26 aprile)				
Ravioli ricotta e spinaci olio evo e salvia (1,7,9) Asiago (7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Insalata di pasta (formaggio, mais, pomodori, carotine lesse) (1,7,6,9) Piselli* in umido (9) Insalata Pane(1) e frutta di stagione (primaria: yogurt)	MENU ETNICO Cous cous al pomodoro con verdure (fagiolini, carote, zucchine) e fusi di pollo (1) Pane(1) e frutta di stagione	Riso all'inglese (7,9) Lenticchie al pomodoro (9) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,7) Frittata (1,3,7) Biete* Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (29 aprile-3 maggio)				
Pasta al ragù di carne (1,9) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (7,9) Frittata (1,3,7) Finocchi crudi in insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e ricotta (1,7,9) Fagioli in insalata Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,7,6,12) Mozzarelline (7) Insalata verde Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Lenticchie al pomodoro (9) Fagiolini in insalata Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (6-10 maggio)				
Pasta olio evo e grana padano (1,7) Frittata (1,3,7) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Risotto allo zafferano (1,7,12) Primosale Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Piadina con formaggio (1, 6, 7, 10) Insalata Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure (verdure frullate) (7,9) Polpette di fagioli (1,7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione (primaria: polpa di frutta)	Gnocchi pomodoro e basilico (1,9) Burger di legumi (1,4) insalata 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,nocciolate,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 sesamo 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