



MENU' AUTUNNALE 2023

SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (dal 2/10 al 6/10; dal 30/10 al 3/11; dal 27/11 al 1/12)				
Risotto alla milanese (7) Frittata (3,7) Fagiolini * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta la sugo di verdure (1,7,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura (7) Spezzatino di tacchino Patate Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,7, 8) Hamburger di merluzzo* (1,4,3) Biete * Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1,7,9) Asiago (7) Broccoli Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (dal 9/10 al 13/10; dal 6/11 al 10/11; dal 4/12 al 8/12)		MENU' ETNICO		
Crema di zucca (7,9) Merluzzo* panato (1,4) Patate Pane(1) e yogurt bio	Pasta agli aromi (1, 7) Polpette di fagioli (1, 3) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	RISO CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE (7, 9) Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1, 6,7, 12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,7, 9) Frittata* (3,7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (dal 16/10 al 20/10; dal 13/11 al 17/11 dal 11/12 al 15/12)				
Pasta con i broccoli (1, 7, 9) Arrosti di Lonza (1) Finocchi crudi julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Piselli* alla pizzaiola Carote Pane(1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini (1, 6, 7,9) Frittata con verdure miste (3,7) Fagiolini * Pane(1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico (1, 6, 7, 12) polpette di nasello* con pomodorini (3, 4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (7, 9) Primo sale (7) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (dal 23/10 al 27/10; dal 20/11 al 24/11 dal 18/12 al 22/12)		MENU' REGIONALE LOMBARDIA		
Pasta agli aromi (1, 7, 9) Platessa* al limone (4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta alla sorrentina (1,7) Frittata (3,7) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7) BRASATO DI MANZO CAROTE Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Gnocchi alla romana (1, 7,9) 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

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



MENU' AUTUNNALE per CELIACI SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (dal 2/10 al 6/10; dal 30/10 al 3/11; dal 27/11 al 1/12)				
Risotto alla milanese (7) Frittata (3,7) Fagiolini* Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE al sugo di verdure (7,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Passato di verdura (7) Spezzatino di tacchino Patate Pan senza glutine e (1) e polpa di frutta bio	Pasta SENZA GLUTINE al pesto (7, 8) Hamburger di merluzzo* (4,3) Biete * Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE al pomodoro (7,9) Asiago (7) Broccoli Pane senza glutine (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (dal 9/10 al 13/10; dal 6/11 al 10/11; dal 4/12 al 8/12)		MENU' ETNICO		
Crema di zucca (7,9) Merluzzo* panato SENZA GLUTINE (4) Patate Pane senza glutine (1) e yogurt bio	Pasta SENZA GLUTINE agli aromi (7) Polpette di fagioli (3) Cavolfiori Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	RISO CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE (7, 9) Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pizza margherita SENZA GLUTINE (6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE pomodoro e basilico (7, 9) Frittata* (3,7) Carote julienne Pane senza glutine (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (dal 16/10 al 20/10; dal 13/11 al 17/11 dal 11/12 al 15/12)				
Pasta SENZA GLUTINE con i broccoli (7, 9) Arrosti di Lonza Finocchi crudi julienne Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta SENZA GLUTINE al pesto (7, 8) Piselli alla pizzaiola Carote Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini SENZA GLUTINE (6, 7,9) Frittata con verdure miste (3,7) Fagiolini * Pane senza glutine (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate SENZA GLUTINE al pomodoro e basilico (6, 7, 12) Polpette di nasello* con pomodorini (3, 4) Biete* Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (7, 9) Primo sale(7) Cavolfiori Pane senza glutine (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (dal 23/10 al 27/10; dal 20/11 al 24/11 dal 18/12 al 22/12)		MENU' REGIONALE LOMBARDO		
<i>Pasta SENZA GLUTINE agli aromi</i> (7, 9) <i>Platessa* al limone</i> (4) <i>Fagiolini*</i> <i>Pane senza glutine (1) e frutta di stagione</i>	Pasta SENZA GLUTINE alla sorrentina (7) Frittata* (3,7) Broccoli Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7) BRASATO DI MANZO CAROTE Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pizza margherita SENZA GLUTINE (6,7,12) Mozzarelline (7) Finocchi Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Gnocchi alla romana SENZA GLUTINE (7,9) 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. 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' AUTUNNALE dieta senza lattosio SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA

PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (dal 2/10 al 6/10; dal 30/10 al 3/11; dal 27/11 al 1/12)				
Risotto alla milanese Frittata no lattosio (3) Fagiolini* Pane senza glutine (1) e frutta di stagione	Pasta al sugo di verdure (1,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura Spezzatino di tacchino Patate Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto no lattosio (1, 8) Hamburger di merluzzo* (1,4,3) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1,9) Formaggio senza lattosio Broccoli Pane (1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (dal 9/10 al 13/10; dal 6/11 al 10/11; dal 4/12 al 8/12)		MENU' ETNICO		
Crema di zucca (9) Merluzzo* panato (1,4) Patate Pane (1) e yogurt bio	Pasta agli aromi (1) Polpette di fagioli (1, 3) Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione	RISO CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE (9) Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,12) Mozzarelline no lattosio Spinaci* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1, 9) Frittata* no lattosio (3) Carote julienne Pane (1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (dal 16/10 al 20/10; dal 13/11 al 17/11 dal 11/12 al 15/12)				
Pasta con i broccoli (1, 9) Arrosto di Lonza (1) Finocchi crudi julienne Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pesto no lattosio (1,8) Piselli alla pizzaiola Carote Pane (1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini (1, 6,9) Frittata con verdure miste no lattosio (3) Fagiolini * Pane (1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico NO LATTOSIO (1, 6, 12) Polpette di nasello* con pomodorini (3, 4) Biete* Pane (1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (9) formaggio no lattosio Cavolfiori Pane (1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (dal 23/10 al 27/10; dal 20/11 al 24/11 dal 18/12 al 22/12)		MENU' REGIONALE LOMBARDO		
Pasta agli aromi (1, 9) Platessa* al limone (4) Fagiolini* Pane (1) e frutta di stagione	Pasta alla sorrentina no lattosio (1) Frittata* no lattosio (3) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	RISOTTO ALLO ZAFFERANO BRASATO DI MANZO CAROTE Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita no lattosio (1,6,12) Mozzarelline no lattosio Finocchi Pane (1) e frutta di stagione	Gnocchi alla romana no lattosio (1,9) Polpette di ceci no lattosio (1, 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"

- 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,noccioline,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
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA
PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (dal 2/10 al 6/10; dal 30/10 al 3/11; dal 27/11 al 1/12)				
Risotto alla milanese (7) Frittata (3,7) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta la sugo di verdure (1,7,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura (7) Legumi (9) Patate Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,7, 8) Hamburger di merluzzo* (1,4,3) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1, 7, 9) Asiago Broccoli Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (dal 9/10 al 13/10; dal 6/11 al 10/11; dal 4/12 al 8/12)		MENU' ETNICO		
Crema di zucca (7,9) Merluzzo* panato (1,4) Patate Pane(1) e yogurt bio	Pasta agli aromi (1, 7) Polpette di fagioli (1, 3) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione	RISO CON PISELLI E VERDURINE (7, 9) Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarella (7) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,7, 9) Frittata* (3,7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (dal 16/10 al 20/10; dal 13/11 al 17/11 dal 11/12 al 15/12)				
Pasta con i broccoli (1, 7, 9) Mozzarella (7) Finocchi crudi julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Piselli alla pizzaiola Carote Pane(1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini (1, 6, 7,9) Frittata con verdure miste (3,7) Fagiolini * Pane(1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico (1, 6, 7, 12) Polpette di nasello* con pomodorini (3, 4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (7, 9) Primo sale(7) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (dal 23/10 al 27/10; dal 20/11 al 24/11 dal 18/12 al 22/12)		MENU' REGIONALE LOMBARDO		
Pasta agli aromi (1, 7, 9) Platessa* al limone (1,4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta alla sorrentina (1,7) Frittata (3,7) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7) LEGUMI MISTI CAROTE Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarella (7) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Gnocchi alla romana (1, 7,9) 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

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (dal 2/10 al 6/10; dal 30/10 al 3/11; dal 27/11 al 1/12)				
Risotto alla milanese (7) Frittata (3,7) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta la sugo di verdure (1,7,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura (7) Spezzatino di tacchino Patate Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,7, 8) Mozzarella(7) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1, 7,9) Asiago Broccoli Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (dal 9/10 al 13/10; dal 6/11 al 10/11; dal 4/12 al 8/12)				
Crema di zucca (7,9) Petto di pollo ai ferri Patate Pane(1) e yogurt bio	Pasta agli aromi (1, 7) Polpette di fagioli (1, 3) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione	MENU' ETNICO RISO CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE (7, 9) Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,7, 9) Frittata* (3,7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (dal 16/10 al 20/10; dal 13/11 al 17/11 dal 11/12 al 15/12)				
Pasta con i broccoli (1, 7, 9) Arrosti di Lonza (1) Finocchi crudi julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Piselli alla pizzaiola Carote Pane(1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini (1, 6, 7,9) Frittata con verdure miste (3,7) Fagiolini * Pane(1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico (1, 6, 7, 12) Legumi (6,9) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (7, 9) Primo sale(7) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (dal 23/10 al 27/10; dal 20/11 al 24/11 dal 18/12 al 22/12)				
Pasta agli aromi (1, 7, 9) Petto di pollo Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta alla sorrentina (1,7) Frittata (3,7) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	MENU' REGIONALE LOMBARDO RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7) BRASATO DI MANZO CAROTE Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Gnocchi alla romana (1, 7,9) 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 carne maiale
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA
PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA (dal 2/10 al 6/10; dal 30/10 al 3/11; dal 27/11 al 1/12)				
Risotto alla milanese (7) Frittata (3,7) Fagiolini * Pane(1) e frutta di stagione	Pasta la sugo di verdure (1,7,9) Lenticchie in umido (9) Carote Pane (1) e frutta di stagione	Passato di verdura (7) Spezzatino di tacchino Patate Pane (1) e polpa di frutta bio	Pasta al pesto (1,7, 8) Hamburger di merluzzo* (1,4,3) Biete * Pane (1) e frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1,7,9) Asiago (7) Broccoli Pane(1) e frutta di stagione
2 SETTIMANA (dal 9/10 al 13/10; dal 6/11 al 10/11; dal 4/12 al 8/12)		MENU' ETNICO		
Crema di zucca (7,9) Merluzzo* panato (1,4) patate Pane(1) e yogurt bio	Pasta agli aromi (1, 7) Polpette di fagioli (1, 3) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione	RISO CON BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON VERDURINE MISTE (7, 9) Pane (1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Spinaci* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta pomodoro e basilico (1,7, 9) Frittata* (3,7) Carote julienne Pane(1) e frutta di stagione
3 SETTIMANA (dal 16/10 al 20/10; dal 13/11 al 17/11 dal 11/12 al 15/12)				
Pasta con i broccoli (1, 7, 9) Scaloppa di pollo (1) Finocchi crudi julienne Pane(1) e frutta di stagione	Pasta al pesto (1,7,8) Piselli alla pizzaiola Carote Pane(1) e frutta di stagione	Crema di carote e crostini (1, 6, 7,9) Frittata con verdure miste (3,7) Fagiolini * Pane(1) e polpa di frutta bio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico (1, 6, 7, 12) Polpette di nasello* con pomodorini (3, 4) Biete* Pane(1) e frutta di stagione	Risotto alla zucca (7, 9) Primo sale(7) Cavolfiori Pane(1) e frutta di stagione
4 SETTIMANA (dal 23/10 al 27/10; dal 20/11 al 24/11 dal 18/12 al 22/12)		MENU' REGIONALE LOMBARDO		
Pasta agli aromi (1, 7, 9) Platessa* al limone (4) Fagiolini* Pane(1) e frutta di stagione	Pasta alla sorrentina (1,7) Frittata (3,7) Broccoli Pane (1) e frutta di stagione	RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7) BRASATO DI MANZO CAROTE Pane(1) e frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,12) Mozzarelline (7) Finocchi Pane(1) e frutta di stagione	Gnocchi alla romana ((1, 7,9) 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' DI HALLOWEEN 30 OTTOBRE
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA
PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA



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

Fantasmmini golosi

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



COMPASS
GROUP

Eurest

medirect

Scolarest

Eurest
Services



MENU' DI NATALE 21 DICEMBRE
SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA RANICA
PASTI MULTIRAZIONE PRODOTTI PRESSO CENTRO COTTURA

RAVIOLI DI MAGRO CON SALSA AURORA

(1,3,7,12)

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

ARROSTO DI TACCHINO (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)