

SCUOLA PARITARIA S. ANGELA MERICI GORIZIA menù primavera estate 2024/2025



settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima	Frutta fresca 1/5 Pasta 1 ai peperoni 5 Sformato di uova 1 e ricotta 1 Carote 1 all'olio 1 Pane integrale 1 Frutta fresca 1/5	Pane al cioccolato 5 Passato di legumi 1 e riso 1 Mozzarella 1 Pomodori 1 Pane 1 Frutta fresca 1/5	Yogurt alla frutta 1 Insalata verde 1 Pasta al ragù di manzo 1 Pane 1 Frutta fresca 1/5	Frutta fresca 1/5 Bocconcini di pollo impanati 1 Patate prezzemolate 1 Spinaci 1 in tegame Pane 1 Frutta fresca 1/5	Pane dolce 5 Pasta 1 al pesto di zucchine Seppie in umido Insalata foglia mista 1 Pane 1 Frutta fresca 1/5
Seconda	Yogurt 1 alla frutta Riso 1 alla parmigiana Polpette di manzo 1 al forno Pomodori 1 e cetrioli 1 Pane 1 Frutta fresca 1/5	Frutta fresca 1/5 Pasta integrale 1 al pomodoro 1 Frittata al forno 1 Fagiolini 1 Pane integrale 1 Frutta fresca 1/5	Pane alla zucca 5 Minestra con asparagi Filetto di platessa al gratin Carote all'olio 1 Pane 1 Frutta fresca 1/5	Frutta fresca 1/5 Pasta alle melanzane 5 Scaloppe di tacchino 1 al limone Cavolo cappuccio 1 Pane 1 Frutta fresca 1/5	Pane a cioccolato 5 Lasagne 1 con verdure 5 e ceci 1 Insalata 1 e pomodori 1 Pane 1 Frutta fresca 1/5
Terza	Frutta fresca 1/5 Pizza 1 Insalata 1 Frutta fresca 1/5	Pane al cioccolato 5 Riso alle verdure di stagione Merluzzo gratinato 1 Insalata 1 verde Pane 1 Frutta fresca 1/5	Yogurt alla frutta Pasta 1 al pesto Straccetti di pollo 1 alla salvia 5 Bieta 1 Pane integrale 1 Frutta fresca 1/5	Pane alla zucca 5 Crema di verdure 1 Crescenza 1 Insalate 1 e cetrioli 1 Pane 1 Frutta fresca 1/5	Frutta fresca 1/5 Crema di piselli 1 con riso 1 Uova strapazzate 1 Carote grattugiate Frutta fresca 1/5
Quarta	Pane al pomodoro 15 Halibut al limone Insalata 1 e pomodori Pane 1 Frutta fresca 1/5	Yogurt 1 alla frutta Crema di cannellini 1 Prosciutto cotto** Carote prezzemolate 1 Pane 1 Frutta fresca 1/5	Frutta fresca 1/5 Gnocchi di semolino Asiago Insalata 1 verde Pane 1 Frutta fresca 1/5	Pane al cioccolato 5 Riso allo zafferano Frittata 1 Zucchine trifolate 1 Pane integrale 1 Frutta fresca 1/5	Frutta fresca 1/5 Pasta al burro e grana 1 Pollo al forno Fagiolini Pane 1 Frutta fresca 1/5

1: 100% BIO: PERE, ARANCE, MANDARANI, UVA, INSALATA A FOGLIA LARGA, POMODORI, PATATE, CETRIOLI, CAROTE FINOCCHIO, ZUCCHINE, Bietina surgelata, CAVOLFIORE surgelati, SPINACI surgelati, FAGIOLINI surgelati, CAROTINE surgelate, BROCCOLI surgelati, PREPARATI MER MINISTRASURGELATI, 4 PANE, LEGUMI, CEREALI, UOVA, CARNE BOVINA, AVICOLI BIOLOGICI (SE NON REPERIBILE CON CERTIFICAZIONE ANTIBIOTIC FREE), COZZE, LATTE, YOGURT, RICOTTA, CASATELLA, LATTERIA, CRESCENZA, MOZZARELLA, OLIO, PELATI, POLPA E PASSATA; 2: PRODOTTI REGIONALI/VALLE D'ISOLE, MELE, ACQUA, CARNE SUINA, ACQUA; 3: PRODOTTI ITTICI DI ORIGINE FAO 37/27; 4: PATI/DOPI/IGP: CRUDO, BRESAOLA, NOSTRA DELLA SPECIA, ASIAGO, GORGONZOLA; 5: PRODOTTO CONVENZIONALE. La frutta potrebbe subire dei cambi di giornata in funzione alla maturità del prodotto. * Prodotto surgelato all'origine. ** Contiene carne di maiale. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche / surgelate / congelate / da agricoltura biologica / tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione.

LEGENDA ALLERGENI									
CEREALI CONTENENTI GLUTINE		PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L IN TERMINI DI SO2 TOTALE	
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE		SENAPPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPPE		LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI	
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		FRUTTA A GUSCIO		SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO		MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	