

# Menu Scuole Comune di Portomaggiore – Primaria Dieta di ordine religioso ad esclusione di suino

Primavera - Estate (base) | Anno Scolastico 2019-2020  
In vigore da Aprile a Giugno – Settembre a Ottobre

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Pasta con i funghi (B)*	Passato di legumi con pasta*	Pasta pomodoro, basilico e grana
	Frittata con verdure al forno*	Arrosto di tacchino	Formaggio	Pizza pomodoro e origano	Fil. di merluzzo gratinato*
	Pomodori	Purè di patate	Piselli all'olio*	Insalata	Fagiolini*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
2° SETTIMANA	Passato di verdure con pasta*	Gnocchi sardi con legumi verdure (B)*	Risotto al sugo di carciofi*	Tagliatelle al pomodoro	Pasta olio e basilico
	Pollo al forno	Halibut gratinato*	Frittata al forno	Ciliegina di mozzarella e grana padano	Bastoncini di pesce al forno*
	Patate prezzemolate	Insalata mista	Carote crude a julienne	Pomodori	Piselli*
	Pane e frutta	Pane e <b>Dolce</b>	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
3° SETTIMANA	Risotto agli asparagi (B)*	Pasta al sugo di zucchine*	Pasta al sugo di olive	Pasta ricotta e spinaci (B)*	Spaghetti al tonno
	Tacchino ai ferri	Fettina di pollo/tacchino	Bis di formaggi	Bastoncini di pesce al forno*	Frittata con verdure*
	Patate al forno	Insalata	Carote crude a julienne	Pomodori	Erbette*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e <b>macedonia di frutta</b>	Pane e frutta
4° SETTIMANA	Pasta al pesto	Pasta olio e grana	Pasta al ragù di manzo	Passato di ceci con pasta*	Risotto primavera (R)*
	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	Hamburger di manzo al forno*	Mozzarella alla caprese	Fettina di pollo/tacchino	Platessa gratinata*
	Fagiolini*	Purè di patate	Pomodori	Carote crude a julienne	Insalatone con fagioli
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Menu Scuole Comune di Portomaggiore – Primaria Dieta di ordine religioso ad esclusione di suino

## Primavera – Estate (II rotazione) | Anno Scolastico 2019-2020

### In vigore da Aprile a Giugno – Settembre a Ottobre

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETTIMANA	Pasta ricotta e basilico	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Passato di fagioli con pasta*	Pasta con pomodorini crudi
	Arrosti di tacchino	Frittata con verdure al forno*	Fil. di merluzzo gratinato*	Pizza pomodoro e origano	Fettina di pollo/tacchino
	Erbette*	Insalata	Piselli all'olio*	Carote crude a julienne	Purè di patate
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
2° SETTIMANA	Pasta con i piselli (B)*	Pasta all'olio e grana	Tagliatelle al ragù di manzo	Risotto al sugo di carciofi*	Passato di verdure con pasta*
	Pollo al forno	Platessa gratinata*	Bis di formaggi	Frittata al forno	Bastoncini di pesce al forno*
	Carote e radicchio	Patate prezzemolate	Pomodori	Insalata	Spinaci*
	Pane e frutta	Pane e budino	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
3° SETTIMANA	Spaghetti al tonno	Pasta al sugo di verdure*	Risotto alla parmigiana	Pasta in salsa rosa (pomodoro e besciamella)	Pasta al pomodoro
	Ciliegina di mozzarella e grana	Petto di pollo alle erbe	Tacchino ai ferri	Bastoncini di pesce al forno*	Frittata con verdure al forno*
	Insalata mista	Fagiolini*	Patate al forno	Erbette*	Carote crude a julienne
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e macedonia di frutta	Pane e frutta
4° SETTIMANA	Pasta all'olio e grana	Risotto al sugo di zucchine*	Pasta al pesto	Pasta al ragù di manzo	Passato di verdure con pasta*
	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Halibut gratinato*	Straccetti di tacchino al limone	Mozzarella alla caprese	Fettina di pollo/tacchino
	Patate al vapore	Piselli*	Fagiolini*	Pomodori	Insalata
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Menu Scuole Comune di Portomaggiore – Secondaria di I grado Dieta di ordine religioso ad esclusione di suino

Primavera – Estate (base) | Anno Scolastico 2019-2020  
In vigore da Aprile a Giugno – Settembre a Ottobre

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ
1° SETTIMANA	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Pasta con i funghi (B)*	Pizza Margherita (piatto unico)
	Frittata con verdure al forno*	Arrostito di tacchino	Formaggio	
	Pomodori	Purè di patate	Piselli all'olio*	Insalata
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Gnocchi sardi con legumi e verdure (B)*	Risotto al sugo di carciofi*	Tagliatelle al pomodoro
	Pollo al forno	Halibut gratinato*	Frittata al forno	Formaggio 'philadelphia'
	Patate prezzemolate	Insalatone	Carote crude a julienne	Pomodori
	Pane e frutta	Pane e <b>Dolce</b>	Pane e frutta	Pane e frutta
3° SETTIMANA	Risotto agli asparagi (B)*	Pasta al sugo di zucchine*	Pasta al sugo di olive	Pasta con ricotta e spinaci*
	Tacchino ai ferri	Fettina di pollo/tacchino	Bis di formaggi	Bastoncini di pesce al forno*
	Patate al forno	Insalata	Carote crude a julienne	Pomodori
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e <b>macedonia di frutta</b>
4° SETTIMANA	Pasta al pesto	Pasta all'olio e grana	Pasta al ragù di manzo	Pasta al pomodoro
	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	Hamburger di manzo al forno*	Mozzarella alla caprese	Formaggio e focaccia
	Fagiolini*	Purè di patate	Pomodori	Carote crude a julienne
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Menu Scuole Comune di Portomaggiore – Secondaria di I grado Dieta di ordine religioso ad esclusione di suino

## Primavera – Estate (II rotazione) | Anno Scolastico 2019-2020

### In vigore da Aprile a Giugno – Settembre a Ottobre

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ
1° SETTIMANA	Pasta ricotta e basilico	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Pizza Margherita (piatto unico)
	Arrosto di tacchino	Frittata con verdure al forno*	Fil. di merluzzo gratinato*	
	Erbette*	Insalata	Piselli all'olio*	Carote crude julienne
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
2° SETTIMANA	Pasta con piselli (B)*	Pasta all'olio e grana	Tagliatelle al ragù di manzo	Risotto al sugo di carciofi*
	Pollo al forno	Platessa gratinata al forno*	Formaggio 'Philadelphia'	Frittata al forno
	Carote e radicchio	Patate prezzemolate	Pomodori	Insalata
	Pane e frutta	Pane e <b>budino</b>	Pane e frutta	Pane e frutta
3° SETTIMANA	Spaghetti al tonno	Pasta al sugo di verdure*	Risotto alla parmigiana	Pasta in salsa rosa (pomodoro e besciamella)
	Ciliegina di mozzarella e grana	Petto di pollo alle erbe	Tacchino ai ferri	Bastoncini di pesce al forno*
	Insalata mista	Fagiolini*	Patate al forno	Erbette*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e <b>macedonia di frutta</b>
4° SETTIMANA	Pasta all'olio e grana	Risotto al sugo di zucchine*	Pasta al pesto	Pasta al ragù di manzo
	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Focaccia al formaggio	Straccetti di tacchino al limone	Mozzarella alla caprese
	Patate al vapore	Insalata mista	Fagiolini*	Pomodori
	Pane e frutta	Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal.

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Menu Scuole Comune di Portomaggiore – Infanzia Dieta di ordine religioso ad esclusione di suino

Primavera - Estate (base) | Anno Scolastico 2019-2020  
In vigore da Aprile a Giugno – Settembre a Ottobre

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Pasta con i funghi (B)*	Passato di legumi con pasta*	Pasta pomodoro, basilico e grana
	Frittata con verdure al forno*	Arrosto di tacchino	Formaggio	Pizza pomodoro e origano	Fil. di merluzzo gratinato*
	Pomodori	Purè di patate	Piselli all'olio*	Insalata	Fagiolini*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
2° SETTIMANA	Passato di verdure con pasta*	Gnocchi sardi con legumi verdure (B)*	Risotto al sugo di carciofi*	Tagliatelle al pomodoro	Pasta olio e basilico
	Pollo al forno	Halibut gratinato*	Frittata al forno	Ciliegina di mozzarella e grana padano	Bastoncini di pesce al forno*
	Patate prezzemolate	Insalata mista	Carote crude a julienne	Pomodori	Piselli*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
3° SETTIMANA	Risotto agli asparagi (B)*	Pasta al sugo di zucchine*	Pasta al sugo di olive	Pasta ricotta e spinaci (B)*	Spaghetti al tonno
	Tacchino ai ferri	Fettina di pollo/tacchino	Bis di formaggi	Bastoncini di pesce al forno*	Frittata con verdure al forno*
	Patate al forno	Insalata	Carote crude a julienne	Pomodori	Erbette*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e <b>macedonia di frutta</b>	Pane e frutta
4° SETTIMANA	Pasta al pesto	Pasta all'olio e grana	Pasta al ragù	Passato di ceci con pasta*	Risotto primavera (R)*
	Scaloppina di tacchino alla pizzaiola	Hamburger di manzo al forno*	Mozzarella alla caprese	Fettina di pollo/tacchino	Platessa gratinata*
	Fagiolini*	Purè di patate	Pomodori	Carote crude a julienne	Insalatone con fagioli
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal.

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



# Menu Scuole Comune di Portomaggiore – Infanzia Dieta di ordine religioso ad esclusione di suino

Primavera – Estate (II rotazione) | Anno Scolastico 2019-2020  
In vigore da Aprile a Giugno – Settembre a Ottobre

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1° SETTIMANA	Pasta ricotta e basilico	Risotto al sugo di pesce*	Pasta al pomodoro	Passato di fagioli con pasta*	Pasta con pomodorini crudi
	Arrosto di tacchino	Frittata con verdure al forno*	Fil. di merluzzo gratinato*	Pizza pomodoro e origano	Fettina di pollo/tacchino
	Erbette*	Insalata	Piselli all'olio*	Carote crude a julienne	Purè di patate
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
2° SETTIMANA	Pasta con i piselli (B)*	Pasta all'olio e grana	Tagliatelle al ragù di manzo	Risotto al sugo di carciofi*	Pastina in brodo di pollo
	Pollo al forno	Platessa gratinata*	Bis di formaggi	Frittata al forno	Bastoncini di pesce al forno*
	Carote e radicchio	Patate prezzemolate	Pomodori	Insalata	Spinaci*
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta
3° SETTIMANA	Spaghetti al tonno	Pasta al sugo di verdure*	Risotto alla parmigiana	Passato di fagioli con pasta*	Pasta al pomodoro
	Ciliegina di mozzarella e grana	Petto di pollo alle erbe	Tacchino ai ferri	Bastoncini di pesce al forno*	Frittata con verdure al forno*
	Insalata mista	Fagiolini*	Patate al forno	Erbette*	Carote crude a julienne
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e <b>macedonia di frutta</b>	Pane e frutta
4° SETTIMANA	Pasta all'olio e grana	Risotto al sugo di zucchine*	Pasta al pesto	Pasta al ragù di manzo	Passato di verdure con pasta*
	Hamburger di manzo alla pizzaiola*	Halibut gratinato*	Straccetti di tacchino al limone	Mozzarella alla caprese	Fettina di pollo/tacchino
	Patate al vapore	Piselli*	Fagiolini*	Pomodori	Insalata
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e squacquerone, "philadelphia", emmenthal.

PASTA AL PESTO: prezzemolo, basilico, grana

\*Può contenere ingredienti congelati e/o surgelati

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

