









<b>RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI SIRACUSA - SCUOLA – INFANZIA – PRIMARIA MENU' AUTUNNO – INVERNO</b>					
	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>I SETTIMANA</b> 	<b>Passato di lenticchie con pastina</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Pasta con crema di zucca</b>	<b>Minestra di patate</b>	<b>Pastina in brodo vegetale</b>
	<b>Burger di patate e spinaci</b>	<b>Filetti di merluzzo gratinati</b>	<b>Cotoletta di tacchino</b>	<b>Polpette al sugo</b>	<b>Frittata al forno</b>
	<b>Insalata mista</b>	<b>Finocchi julienne al succo d'arancia</b>	<b>Carote julienne</b>	<b>Fagiolini al pomodoro</b>	<b>Insalata verde</b>
	<b>Pane comune / Frutta fresca di stagione</b>				
<b>II SETTIMANA</b> 	<b>Pasta con crema di cavolfiore</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Piatto unico Passato di ceci con riso</b>	<b>Risotto con la zucca</b>	<b>Passato di verdura con pastina</b>
	<b>Medaglioni di pollo al forno</b>	<b>Cotoletta di pollo</b>	<b>Spinaci al grana</b>	<b>Formaggio fresco cremoso</b>	<b>Filetti di merluzzo al pomodoro</b>
	<b>Insalata mista</b>	<b>Insalata verde</b>		<b>Carote julienne</b>	<b>Finocchi gratinati</b>
	<b>Pane comune / Frutta fresca di stagione</b>				
<b>III SETTIMANA</b> 	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Pasta al ragù vegetale</b>	<b>Passato di verdura con pastina</b>	<b>Risotto con zucchine</b>	<b>Passato di fagioli cannellini con pastina</b>
	<b>Frittata con formaggio</b>	<b>Straccetti di vitello all'arancia</b>	<b>Petto di pollo alla pizzaiola</b>	<b>Filetti di merluzzo al limone</b>	<b>Prosciutto cotto</b>
	<b>Insalata mista</b>	<b>Patate croccanti</b>	<b>Carote stufate</b>	<b>Finocchi lessi</b>	<b>Insalata verde</b>
	<b>Pane comune / Frutta fresca di stagione</b>				
<b>IV SETTIMANA</b> 	<b>Risotto al grana</b>	<b>Passato di piselli secchi con pastina</b>	<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>Piatto unico Pasta al ragù</b>	<b>Pastina in brodo vegetale</b>
	<b>Straccetti di pollo con verdure</b>	<b>Formaggio fresco cremoso</b>	<b>Filetti di nasello al pomodoro</b>	<b>Bietole al gratin</b>	<b>Burger di patate</b>
	<b>Insalata mista</b>	<b>Tris di ortaggi</b>	<b>Insalata verde</b>		<b>Insalata verde</b>
	<b>Pane comune / Frutta fresca di stagione</b>				





GLI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): CEREALI\* contenenti GLUTINE (cioè grano\*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati derivati, /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE\* UHT (lattosio) \* e prodotti derivati /SEDANO\* e prodotti derivati, /SENAPE\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, Semi di sesamo\* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), /LUPINI e prodotti derivati, MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci

<b>RISTORAZIONE SCOLASTICA - SCUOLA – INFANZIA – PRIMARIA - MENU' AUTUNNO – INVERNO PRIVO DI GLUTINE</b>					
	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>I SETTIMANA</b> 	Passato di lenticchie con pastina s/glutine	Pasta s/glutine al pomodoro	Pasta s/glutine con crema di zucca	Minestra di patate con riso	Pastina s/glutine in brodo vegetale
	Burger di patate e spinaci*	Filetti di merluzzo gratinati*	Cotoletta di tacchino*	Polpette al sugo*	Frittata al forno*
	Insalata mista	Finocchi julienne al succo d'arancia	Carote julienne	Fagiolini al pomodoro	Insalata verde
	<b>Pane senza glutine / Frutta fresca di stagione</b>				
<b>II SETTIMANA</b> 	Pasta s/glutine con crema di cavolfiore	Pasta s/glutine al pomodoro	Piatto unico Passato di ceci con riso	Risotto con la zucca	Passato di verdura con pastina s/glutine
	Medaglioni di pollo al forno*	Cotoletta di pollo *	Spinaci al grana	Formaggio fresco cremoso	Filetti di merluzzo al pomodoro
	Insalata mista	Insalata verde		Carote julienne	Finocchi gratinati*
	<b>Pane senza glutine / Frutta fresca di stagione</b>				
<b>III SETTIMANA</b> 	Pasta s/glutine al pomodoro	Pasta s/glutine al ragù vegetale	Passato di verdura con pastina s/glutine	Risotto con zucchine	Passato di fagioli cannellini con pastina s/glutine
	Frittata con formaggio*	Straccetti di vitello all'arancia	Petto di pollo alla pizzaiola	Filetti di merluzzo al limone	Prosciutto cotto Insalata verde
	Insalata mista	Patate al forno	Carote stufate	Finocchi lessi	
	<b>Pane senza glutine / Frutta fresca di stagione</b>				
<b>IV SETTIMANA</b> 	Risotto al grana	Passato di piselli secchi con pastina s/glutine	Pasta s/glutine al pomodoro	Piatto unico Pasta s/glutine al ragù	Pastina s/glutine in brodo vegetale
	Petto di pollo alla piastra	Formaggio fresco cremoso	Filetti di nasello al pomodoro	Bietole lesse	Burger di patate*
	Insalata mista	Tris di ortaggi	Insalata verde		Insalata verde
	<b>Pane senza glutine / Frutta fresca di stagione</b>				

GLI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 , /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE\* UHT (lattosio) \* e prodotti derivati /SEDANO\* e prodotti derivati, /SENAPE\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, /Semi di sesamo\* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), /Lupini e prodotti derivati, MOLLUSCHI e prodotti derivati. /CROSTACEI e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci

**\*preparati e cucinati con ingredienti consentiti, idonei al celiaco, che riportano sulla confezione l'indicazione "(prodotto) dietetico senza glutine"**



<b>RISTORAZIONE SCOLASTICA - SCUOLA- INFANZIA – PRIMARIA - MENU' AUTUNNO – INVERNO per soggetti di religione musulmana (esc. carne di maiale)</b>					
	<b>LUNEDI'</b>	<b>MARTEDI'</b>	<b>MERCOLEDI'</b>	<b>GIOVEDI'</b>	<b>VENERDI'</b>
<b>I SETTIMANA</b> 	Passato di lenticchie con pastina	Pasta al pomodoro	Pasta con crema di zucca	Minestra di patate	Pastina in brodo vegetale
	Burger di patate e spinaci	Filetti di merluzzo gratinati	Cotoletta di tacchino	Polpette al sugo	Frittata al forno
	Insalata mista	Finocchi julienne al succo d'arancia	Carote julienne	Fagiolini al pomodoro	Insalata verde
	Pane comune / Frutta fresca di stagione				
<b>II SETTIMANA</b> 	Pasta con crema di cavolfiore	Pasta al pomodoro	Piatto unico Passato di ceci con riso	Risotto con la zucca	Passato di verdura con pastina
	Medaglioni di pollo al forno	Cotoletta di pollo	Spinaci al grana	Formaggio fresco cremoso	Filetti di merluzzo al pomodoro
	Insalata mista	Insalata verde		Carote julienne	Finocchi gratinati
	Pane comune / Frutta fresca di stagione				
<b>III SETTIMANA</b> 	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura con pastina	Risotto con zucchine	Passato di fagioli cannellini con pastina
	Frittata con formaggio	Straccetti di vitello all'arancia	Petto di pollo alla pizzaiola	Filetti di merluzzo al limone	Scamorza fresca Insalata verde
	Insalata mista	Patate croccanti	Carote stufate	Finocchi lessi	
	Pane comune / Frutta fresca di stagione				
<b>IV SETTIMANA</b> 	Risotto al grana	Passato di piselli secchi con pastina	Pasta al pomodoro	Piatto unico Pasta al ragù	Pastina in brodo vegetale
	Straccetti di pollo con verdure	Formaggio fresco cremoso	Filetti di nasello al pomodoro	Bietole al gratin	Burger di patate
	Insalata mista	Tris di ortaggi	Insalata verde		Insalata verde
	Pane comune / Frutta fresca di stagione				

GLI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): **CEREALI\*** contenenti **GLUTINE** (cioè grano\*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, **/UOVA\*** e prodotti derivati, **/PESCE\*** e prodotti derivati, **/LATTE\* UHT (lattosio) \*** e prodotti derivati **/SEDANO\*** e prodotti derivati, **/SENAPE\*** e prodotti derivati, **/SOIA** e prodotti derivati, **Semi di sesamo\*** e prodotti derivati, **/Anidride solforosa** e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), **/Lupini** e prodotti derivati, **MOLLUSCHI** e prodotti derivati, **/CROSTACEI** e prodotti derivati, **ARACHIDI** e prodotti derivati, **/FRUTTA A GUSCIO**, cioè mandorle, nocciole, noci

ASP SR – U.O.C. S.I.A.N. SR

SCHEMA SETTIMANALE MENU' AUTUNNO – INVERNO PRIVO DI CARNE DI MAIALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>I SETTIMANA</b> 	Passato di lenticchie con pastina	Pasta al pomodoro	Pasta con crema di zucca	Minestra di patate	Pastina in brodo vegetale
	<i>Burger di patate e spinaci</i>	Scamorza fresca Finocchi julienne al succo d'arancia	<i>Burger di verdure</i>	<i>Formaggio fresco cremoso</i>	Frittata al forno
	Insalata mista		Carote julienne	Fagiolini al pomodoro	Insalata verde
	<b>Pane comune / Frutta fresca di stagione</b>				
<b>II SETTIMANA</b> 	Pasta con crema di cavolfiore	Pasta al pomodoro	Piatto unico Passato di ceci con riso	Risotto con la zucca	Passato di verdura con pastina
	<i>Scamorza fresca</i>	<i>Frittata al forno</i>	Spinaci al grana	Formaggio fresco cremoso	<i>Burger di patate e spinaci</i>
	Insalata mista	Insalata verde		Carote julienne	Finocchi gratinati
	<b>Pane comune / Frutta fresca di stagione</b>				
<b>III SETTIMANA</b> 	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura con pastina	Risotto con zucchine	Passato di fagioli cannellini con pastina
	<i>Frittata con formaggio</i>	<i>Burger di verdure</i>	<i>Formaggio fresco cremoso</i>	<i>Frittata al forno</i>	Insalata verde
	Insalata mista	Patate croccanti	Carote stufate	Finocchi lessi	
	<b>Pane comune / Frutta fresca di stagione</b>				
<b>IV SETTIMANA</b> 	Risotto al grana	Passato di piselli secchi con pastina <i>Formaggio fresco cremoso</i>	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Pastina in brodo vegetale
	<i>Burger di patate e spinaci</i>		<i>Frittata</i>	Bietole al gratin	<i>Burger di patate</i>
	Insalata mista	Tris di ortaggi	Insalata verde		Insalata verde
	<b>Pane comune / Frutta fresca di stagione</b>				

GLI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): CEREALI\* contenenti GLUTINE (cioè grano\*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, /UOVA\* e prodotti derivati, /PESCE\* e prodotti derivati, /LATTE\* UHT (lattosio) \* e prodotti derivati /SEDANO\* e prodotti derivati, /SENAPE\* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, Semi di sesamo\* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), /Lupini e prodotti derivati, MOLLUSCHI e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci



# Schemi settimanali menù autunno - inverno

