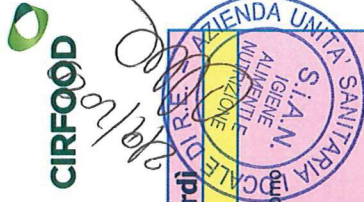


Cucina: SELF "IL SOLE" MENU' EMERGENZA CORONAVIRUS PRIMARIE COMUNE DI RUBIERA
 Data inizio 14-09-2020 (3°settimana) – Data fine 31-12-2020



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Spaghetti al ragù di pesce Tortino di ricotta e spinaci* (senza fodero) Carote crude a bastoncino Pan de Re Frutta	Pasta con verdure e legumi Hamburger di pollo* Verdura cotta Pan de Re Frutta	Prima settimana Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia Parmigiano Reggiano DOP (1/2 razione) con finocchi al naturale Pan de Re Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Bistecca alla svizzera Carote crude Pan de Re Frutta	Risotto con la zucca Cotoletta di pesce* al forno Fagiolini* lessati Pan de Re Frutta
Seconda settimana				
Pennette al pomodoro Sformato con verdure Finocchi crudi Pan de Re Frutta	Risotto con legumi Lombo di suino agli aromi Carote all'olio Pan de Re Frutta	***** GIORNATA SPECIALE *****		
Terza settimana				
Sedani al tonno Erbazzone* Carote a filetto Pan de Re Frutta	Pasta con la zucca Scaloppina di pollo* alla parmigiana Fagiolini* all'olio Pan de Re Frutta	Gnocchetti sardi alla ricotta Hamburger di mare* Cavolo cappuccio Pan de Re Frutta	Polenta Spezzatino di vitellone con piselli (comprensivo di contorno) Pan de Re Frutta	Risotto allo zafferano Filetto di pesce* gratinato Carote crude al naturale Pan de Re Frutta
Quarta settimana				
Fusilli al pomodoro Formaggio Asiago DOP Spinaci* alla parmigiana Pan de Re Frutta	Pasta al ragù vegetale Cotoletta di pollo* al forno Patate lesse Pan de Re Frutta	Risotto con piselli* Crocchette di verdura Cavolo cappuccio Pan de Re Frutta	Finocchi e carote al naturale Lasagne alla bolognese ** <i>Platto unico</i> ** Pan de Re Frutta	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce* al forno Carote all'olio Pan de Re Frutta

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine e der., crostacei, uova e der., pesce, arachidi, soia, latte e der., incluso lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza con la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. **Le tipologie di pesce utilizzati sono i seguenti: Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Nasello, Filetti di Platessa/Limanda**

***** 2 VOLTE AL MESE PREVISTO PANE INTEGRALE *****

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

Ufficio Prodotto Qualità e Sicurezza – Area Emilia Ovest

Chiara Motté

A.S. 2020-2021