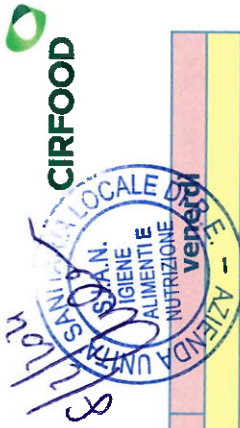


Cucina: SELF "IL SOLE" MENU' EMERGENZA CORONAVIRUS PRIMARIE COMUNE DI RUBIERA
PRIMAVERA – ESTATE: Data inizio 15-03-2021 (1° settimana)



lunedì	martedì	mercoledì	giovedì
<p>Pennette al salmone (da maggio Mezze penne d'estate PF) Tortino di ricotta e spinaci* (senza fodero) Carote crude a bastoncino Pan de Re Frutta</p>	<p>Pasta con verdure e legumi (rossa) Scaloppina di pollo al limone Patate lesse Pan de Re Frutta</p>	<p>Prima settimana Tortelloni ricotta e spinaci* burro e salvia ** <i>Platto Unico</i> ** Verdura di stagione Gelato Pan de Re Frutta</p>	<p>Crema di piselli con farfalline Bistecca alla svizzera Carote crude Pan de Re Frutta</p>
Seconda settimana			
<p>Fusilli olio extravergine e Parmigiano DOP Sformato con verdure Carote crude a julienne Pan de Re Frutta</p>	<p>Crema di carote e fagioli con riso Lombo di suino alle verdure Pomodori (in stagione) / Cappuccio Pan de Re Frutta</p>	<p>***** GIORNATA SPECIALE *****</p>	<p>Pasta pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Macedonia di verdura con legumi Pan de Re Frutta</p>
Terza settimana			
<p>Mezze maniche alle melanzane (sugo rosso) Erbazzone* Pomodori (in stagione) / Carote Pan de Re Frutta</p>	<p>Pasta con ceci e pomodoro Scaloppina di pollo* agli aromi Fagiolini* all'olio Pan de Re Frutta</p>	<p>Gnocchi di patate pomodoro e aromi freschi Hamburger di mare* Misticanza con zucchine crude Pan de Re Frutta</p>	<p>Risotto con spinaci* (da maggio Insalata di Riso PF) Filetto di pesce* gratinato Carote crude al naturale Pan de Re Frutta</p>
Quarta settimana			
<p>Penne pomodoro e aromi freschi F.ri maggio Mozzarella Pomodori (in stagione) / Cappuccio Pan de Re Frutta</p>	<p>Crema di legumi e verdure con pastina Cotoletta di pollo* al forno Carote e zucchine crude a julienne Pan de Re Frutta</p>	<p>Risotto alla parmigiana Crocchette di verdura Contorno crudo con ceci e cappuccio Pan de Re Frutta</p>	<p>Pasta con zucchine Bastoncini di pesce* al forno Patate agli aromi Pan de Re Frutta</p>

Informiamo che i pasti prodotti possono contenere , come ingredienti o in tracce , uno o piu' 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 Mijé

A.S. 2020-2021