

Settimana 2

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	Pasta 🍅 pomodoro BIO e ricotta 🍅 Pasta 🍅 al pomodoro BIO Pasta 🍅 all'olio Riso all'olio Crema di patate 🍅	Pasticcio di gnocchi 🍅 al forno (pomodoro BIO) IR Pasta 🍅 al pomodoro BIO Pasta 🍅 all'olio Riso all'olio Minestra d'orzo 🍅	Insalata di riso (pomodoro BIO) IR Pasta 🍅 al pomodoro BIO Pasta 🍅 all'olio Riso all'olio Crema di carote 🍅 e patate 🍅 IR	S Lasagne al forno (pomodoro BIO) IR PP Pasta 🍅 al pomodoro BIO Pasta 🍅 all'olio Riso all'olio Crema di zucchine 🍅	Pasta 🍅 all'arrabbiata (pomodoro BIO , peperoncino 🌶️) Pasta 🍅 al pomodoro BIO Pasta 🍅 all'olio Riso all'olio Vellutata di pomodoro BIO
SECONDI	Polpette di manzo 🍅 PP S Medaglioni di merluzzo alla livornese (pomodoro BIO , origano 🍅 BIO) Involtini di melanzane farciti IR	Spare ribs Zucchine 🍅 ripiene IR Caprese di mozzarella 🍅 (pomodoro BIO)	Coscette di pollo BIO alla diavola (peperoncino 🌶️) Frittata (uovo BIO) al formaggio Asiago 🍅 🍅 Pizza farcita (pomodoro BIO) IR PP	Straccetti di pollo BIO alla crema di olive Formaggio impanato (Asiago 🍅 🍅) Insalata di patate 🍅, tonno e peperoni	Cotoletta di suino alla milanese IR S Filetto di platessa agli aromi Prosciutto crudo di Parma 🍅 e melone
Variazione del giorno	Insalatona con tonno IR	Insalatona con mozzarella 🍅 IR	Insalatona con scaglie di parmigiano 🍅 IR	Insalatona con prosciutto di tacchino IR	Insalatona con tonno IR
CONTORNI	S Carote all'olio Pomodori BIO gratinati IR <u>Officina delle insalate IR</u> 6 varietà di verdura fresca a buffet	S Patatine fritte al forno S Piselli in umido (pomodoro BIO) <u>Officina delle insalate IR</u> 6 varietà di verdura fresca a buffet	Caponata (pomodoro BIO) S Fagiolini all'olio <u>Officina delle insalate IR</u> 6 varietà di verdura fresca a buffet	S Zucchine trifolate Verza brasata 🍅 <u>Officina delle insalate IR</u> 6 varietà di verdura fresca a buffet	S Spicchi di patate al forno Peperoni al forno <u>Officina delle insalate IR</u> 6 varietà di verdura fresca a buffet
DESSERT	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta 🍅 BIO Dessert alla vaniglia/cioccolato Torta Margherita IR PP	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta 🍅 Dessert alla vaniglia/cioccolato Macedonia di frutta con yogurt IR	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta 🍅 BIO Dessert alla vaniglia/cioccolato Panna cotta con topping al cioccolato/frutti di bosco PP IR	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta 🍅 Dessert alla vaniglia/cioccolato S Gelato	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta 🍅 BIO Dessert alla vaniglia/cioccolato Crema caramel
PANE	Pane a rotazione tra "Pane papalina"– "Pane di grano duro"– "Pane segalino"– " S Focaccia"				
TUTTI I GIORNI:	S Pizza a sceltra tra "Margherita" – "alle verdure" – "al tonno" con mozzarella 🍅 e pomodoro BIO Piadina prosciutto e formaggio				

🍅 = prodotto regionale o a marchio Südtirol; 🍅 = con ingredienti DOP (Tutti i giorni Parmigiano Reggiano DOP); 🍅 = con ingredienti IGP; **BIO** = con ingredienti Biologici; **PT** = piatto tipico; **PP** = produzione propria; 🍅 = con ingredienti equosolidale; **R** = con ingredienti regionali; **S** = la pietanza può contenere prodotti surgelati

🍅 Frutta: mela, pera, susina, kiwi, albicocca regionale. La tipologia di frutta e verdura rispetterà la provenienza e la frequenza in base alla stagionalità e alla reperibilità del prodotto sul mercato.

BIO = olio di oliva extravergine nazionale, uovo (ad eccezione delle omelette), pomodoro (da insalata, pelati per sugo..), carne di pollo, carne di tacchino e trota. Inoltre due volte in settimana vengono serviti due latticini e due prodotti ortofrutticoli di provenienza biologica.

🍅 Banane, cacao amaro in polvere, zafferano e peperoncino

Si informano i gentili utenti che gli alimenti somministrati nei menù presso la ristorazione scolastica possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; Crostacei e prodotti derivati; Uova e prodotti derivati; Pesce e prodotti derivati; Arachidi e prodotti derivati; Soia e prodotti derivati; Latte e prodotti derivati, incluso lattosio; Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati; Sedano e prodotti derivati; Senape 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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi all'ufficio prodotto di CIR food al n° tel. 0471 549310 o al cell. 334 6314111.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, messa a disposizione in mensa oppure sul sito istituzionale www.comune.bolzano.it/ristorazione_scolastica