

COMUNE DI BAGNOLO IN PIANO - SCUOLA PRIMARIA COMPARONI - ANNO SCOLASTICO 2022-2023



MENU' AUTUNNO INVERNO

LUNEDI

MARTEDI

MERCOLEDI

GIOVEDI

VENERDI

1ª SETTIMANA

dal 26/09/2022 al 30/09/2022 dal 24/10/2022 al 28/10/2022 dal 21/11/2022 al 25/11/2022 dal 19/12/2022 al 23/12/2022 dal 16/01/2023 al 20/01/2023 dal 13/02/2023 al 17/02/2023	Pasta BIO al pesce* (sugo rosso) Frittata porri e zucca BIO Finocchi Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pasta BIO cacio e parmigiano reggiano DOP Erbazzone* Carote julienne Pane arabo Frutta fresca di stagione	<i>Giornata gluten-free</i> Crema di legumi con riso BIO Fattina di polli a ferri Cappuccio e verza BIO Galette di mais Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro BIO Crocchette patate e formaggio Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con legumi e orzo BIO Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini BIO Pan de Re Frutta fresca di stagione
--	--	--	--	---	--

2ª SETTIMANA

dal 03/10/2022 al 07/10/2022 dal 31/10/2022 al 04/11/2022 dal 28/11/2022 al 02/12/2022 dal 26/12/2022 al 30/12/2022 dal 23/01/2023 al 27/01/2023 dal 20/02/2023 al 24/02/2023	Ravolini* di ricotta e spinaci al burro e salsa BIO <i>1/2 Parmigiano reggiano DOP (casci-felù), Pecorino DOP (rosi), Asiago DOP (foc), Giano Padano DOP (foc)</i> Finocchi Pan de Re Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con pasta BIO Cotoletta di pollo/facchino alla milanese Carote julienne Pane ai cereali Frutta fresca di stagione	Pasta BIO ai broccoli Crocchette di pesce* Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pastina BIO in brodo vegetale/Passato di verdura e legumi Spezzatino di vitellone con piselli BIO (piatto compensivo di contorno) Pan de Re Frutta fresca di stagione	Risotto BIO alla parmigiana Fishburger* con salsa al pomodoro BIO Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione
--	--	--	--	--	--

3ª SETTIMANA

dal 12/09/2022 al 16/09/2022 dal 10/10/2022 al 14/10/2022 dal 07/11/2022 al 11/11/2022 dal 05/12/2022 al 09/12/2022 dal 02/01/2023 al 06/01/2023 dal 30/01/2023 al 03/02/2023 dal 27/02/2023 al 03/03/2023	Minestrina di patate e piselli con pastina BIO Crocchette di verdura al forno Finocchi crudi Pan de Re Frutta fresca di stagione	Prinzimonio di verdure (finocchi e carote) Lasagne BIO PIATTO UNICO Pane integrale Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro BIO Cotoletta di pesce* al forno Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Minestrina di verza BIO con crostini Polpette di verdura e legumi al pomodoro Spinaci* BIO gratinati Pan de Re Frutta fresca di stagione	Risotto BIO agli agrumi Erbazzone* Carote julienne Pan de Re Frutta fresca di stagione
--	---	--	--	--	---

4ª SETTIMANA

dal 19/09/2022 al 23/09/2022 dal 17/10/2022 al 21/10/2022 dal 14/11/2022 al 18/11/2022 dal 12/12/2022 al 16/12/2022 dal 09/01/2023 al 13/01/2023 dal 06/02/2023 al 10/02/2023 dal 06/03/2023 al 10/03/2023	Risotto BIO campagnolo Hamburger vegetale al forno Carote julienne Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pastina BIO in brodo vegetale/Passato di verdure e legumi Pollo arrosto Patate arrosto Pane pugliese Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Caciotta 1/2 porzione Insalata mista Pan de Re Frutta fresca di stagione	Pasta BIO all'olio extravergine e parmigiano reggiano DOP Filetto di pesce* gratinato Insalata Pan de Re Frutta fresca di stagione	Minestrina di carnaellini al rosmarino con pastina BIO Bretacca alla svizzera di vitellone BIO Carote lesate Pan de Re Frutta fresca di stagione
--	---	---	---	---	--

PRODOTTI BIOLOGICI



Pasta, riso, grano integrale, cereali e legumi secchi, olio extravergine di oliva, passata di pomodoro e pelati, carne bovina, farina "00", "00" e di mais, semolino, latte fresco pastorizzato e UHT (bevannda), yogurt bianco, uova con guscio, burro, ricotta mozzarella, gallette di riso, purea di frutta (pesca/mela solo mela), omogeneizzati di carne.
Verdure: cappuccio, verza, spinaci, fagiolini, cavolfiore, bietola, zucca fresca, zucchine fresche, melanzane.
Frutta: prugne, albicocche, pesche.

Si informano i consumatori che i pasti prodotti possono contenere come ingrediente o in tracce, uno o più allergeni (cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte 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 mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilità/azione e/o allergia.
* I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate



PRODOTTI DOP E IGP

DOP : prosciutto crudo di Parma, prosciutto crudo di Modena, taleggio, parmigiano reggiano, provolone Valpadana, asiago, grana Padano, gorgonzola, pecorino romano, pecorino toscano, fontina Valdostana - Mele Val di Non, Valtellina e dell'Alto Adige.
IGP : bresaola della Valtellina, speck, Alto Adige, coppa di Parma, salame Felino, mortadella di Bologna, cotichino e zampone di Modena, aceto balsamico di Modena, ciliege di Vignola, radicchio di Chioggia, rosso di Treviso, variegato di Castelfranco e di Verona, scalogno di Romagna, cipolla rossa di Tropea, asparago di Altedo.

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUOSOLIDALE

Banana (1 volta al mese)
Carade **BIO** (1 volta al mese), barretta di cioccolato fondente o al latte **BIO**

PRODOTTI TIPICI REGIONALI E.R. (PAT)

Caciotta, robiola, ricotta, vacchetta, pecorino dell'Appennino reggiano, pasta ripiena all'uovo, gnocchetti di patate, erbazzone reggiano, salame, spalla di San Secondo, ciccioli, spongata, intrigoni, castagnaccio, biscione reggiano, pasta rasa, passatelli.



STABILIMENTO REGIONALE
EQUOSOLIDALE
MUNICIPALITÀ DI BAGNO DI PIANO



STABILIMENTO REGIONALE
EQUOSOLIDALE
MUNICIPALITÀ DI BAGNO DI PIANO