









RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMLINE DI FRANCOFONTE (SR) - MENÙ AUTUNNO - INVERNO					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA 	Passato di verdura con pastina	Riso al pomodoro	Pasta olio e grana	Passato di legumi misti con pastina	Pasta al pomodoro
	Polpettine al sugo	<i>Funny fish</i>	Cotoletta di tacchino	Formaggio fresco cremoso	Frittata al forno
	Zucchine gratinate	Carote e finocchietti julienne	Insalata verde	Patate al forno	Fagiolini all'olio
			Pane comune		
Frutta fresca di stagione					
II SETTIMANA 	Pasta con crema di cavolfiore	<i>Piatto unico</i> Pasta al forno	Passato di fagioli cannellini con riso	Pasta al pomodoro	Risotto con la zucca
	Medaglioni di tacchino al forno		Prosciutto cotto	Cotoletta di pollo	Bastoncini di pesce
	Insalata mista	Ortaggi al vapore	Purea di patate	Insalata verde	Carote julienne
			Pane comune		
Frutta fresca di stagione					
III SETTIMANA 	Passato di ceci con pastina	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura con pastina integrale *	Risotto con crema di spinaci	Pasta al pomodoro
	Provola dolce	Straccetti di vitello all'arancia	Petto di pollo alla pizzaiola	Bastoncini di pesce	Frittata con zucchine
	Spinaci al pomodoro	Insalata mista	Patate gratinate	Carote julienne	Insalata verde
			Pane comune		
Frutta fresca di stagione					
IV SETTIMANA 	Riso al pomodoro	Passato di piselli secchi con pastina	<i>Piatto unico</i>	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con riso
	Cotoletta di pollo	Formaggio fresco cremoso	Pasta al forno	Burger di verdure	Bastoncini di pesce
	Insalata mista	Carote julienne	Ortaggi al vapore	Insalata verde	Fagiolini all'olio
			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

RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI FRANCOFONTE (SR) - MENU' AUTUNNO - INVERNO PRIVO DI GLUTINE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA 	Passato di verdura con pasta s/glutine	Riso al pomodoro	Pasta s/glutine olio e grana	Passato di legumi misti con pasta s/glutine	Pasta s/glutine al pomodoro
	*Polpettine al sugo	*Furry fish	+Cotoletta di tacchino insalata verde	Formaggio fresco cremoso	*Frittata al forno
	Zucchine gratinate	Carote e finocchi julienne	Pane s/glutine	Patate al forno	Fagiolini all'olio
			Frutta fresca di stagione		
II SETTIMANA 	Pasta s/glutine con crema di cavolfiore	<i>Piatto unico</i> Pasta s/glutine al forno	Passato di fagioli cannellini con riso	Pasta s/glutine al pomodoro	Risotto con la zucca
	*Medagioni di tacchino al forno		Prosciutto cotto	*Cotoletta di pollo	*Bastoncini di pesce
	Insalata mista	Ortaggi al vapore	Patate al forno	Insalata verde	Carote julienne
			Frutta fresca di stagione		
III SETTIMANA 	Passato di ceci con pasta s/glutine	Pasta s/glutine al ragù vegetale	Passato di verdura con riso integrale	Risotto con crema di spinaci	Pasta s/glutine al pomodoro
	Provola dolce	*Straccetti di vitello all'arancia	*Petto di pollo alla pizzaiola	*Bastoncini di pesce	*Frittata con zucchine
	Spinaci al pomodoro	Insalata mista	Patate gratinate	Carote julienne	Insalata verde
			Frutta fresca di stagione		
IV SETTIMANA 	Riso al pomodoro	Passato di piselli secchi con pasta s/glutine	<i>Piatto unico</i>	Pasta s/glutine al pomodoro	Passato di verdura con riso
	*Cotoletta di pollo	Formaggio fresco cremoso	Pasta s/glutine al forno	*Burger di verdure	*Bastoncini di pesce
	Insalata mista	Carote julienne	Ortaggi al vapore	Insalata verde	Fagiolini all'olio
			Frutta fresca di stagione		

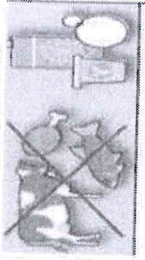
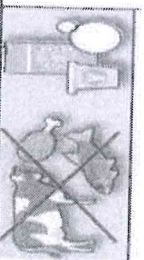
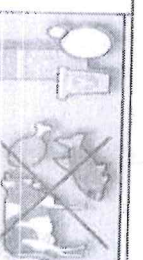
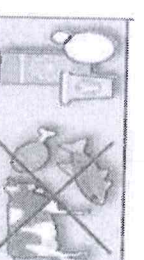
GLI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): LUVVA* e prodotti derivati, /PESCE* e prodotti derivati, /LATTE* UHT (latte) e prodotti derivati, /SEDANO* e prodotti derivati, /SENAPE* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, /Semi 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, nocciolo, noci

*nella preparazione delle pietanze sono usati ingredienti non contenenti glutine

RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI FRANCOFONTE (SR) - MENÙ AUTUNNO / INVERNO <i>latto - vegetariano</i>			
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ
Passato di verdura con pasta	Riso al pomodoro	Pasta olio e grana	Passato di legumi misti con pastina
<i>Nella settimana come secondo piatto: 3/7 gg formaggio / 2/7 gg burger di verdure</i>			
Patate al forno	Insalata verde	Zucchine gratinate	Carote e finocchi julienne
Pane comune			
Frutta fresca di stagione			
Pasta con crema di cavolfiore	<i>Piatto unico</i> Pasta al forno vegetariana	Passato di lenticchie con riso	Pasta al pomodoro
Formaggio fresco cremoso		<i>Nella settimana come secondo piatto: 2/7 gg formaggio / 2/7 gg burger di verdure</i>	
Insalata mista	Ortaggi al vapore	Patate lesse	Insalata verde
Pane comune			
Frutta fresca di stagione			
Passato di ceci con pastina	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura con pastina integrale	Risotto con crema di spinaci
<i>Nella settimana come secondo piatto: 3/7 gg formaggio / 2/7 gg burger di verdure</i>			
Spinaci al pomodoro	Insalatina mista	Patate gratinate	Carote julienne
Pane comune			
Frutta fresca di stagione			
Riso al pomodoro	Passato di lenticchie rosse con pastina	<i>Piatto unico</i>	Pasta al pomodoro
<i>Nella settimana come secondo piatto: 1/7 gg burger di verdure</i>			
Insalata mista	Carote julienne	Ortaggi al vapore	Insalata verde
Pane comune			
Frutta fresca di stagione			
<i>Nella settimana come secondo piatto: 1/7 gg burger di verdure</i>			
Fagiolini all'olio			

GLI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI (segge sull'etichettatura n° 1169/2011 CE): CEREALI* contenenti GLUTINE (dove grano*, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) 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; / PESCE* e prodotti derivati; / MOLLUSCHI e prodotti derivati; / CROSTACEI e prodotti derivati; / FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorla, nocciola, noci

REGIONE SICILIANA ASP - SIRACUSA Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione C/da Piazza ex ONP Pisa 2/Sinacusa Tel./ Fax. 0931.482056 email: dia@asp.sir.it - Direttore dr. Dott. U. Mazzilli
 redazione a cura del Dirigente Medico SAN dott. ss. Dr. Valerio - Dietista Sidi I. Gagliardi

RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI FRANCOFONTE (SR) - MENU' AUTUNNO/ INVERNO <i>latto-ovo vegetariano</i>					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA 	Passato di verdura con pasta	Riso al pomodoro	Pasta olio e grana	Passato di legumi misti con pastina	Pasta al pomodoro
	Insalata mista	Ortaggi al vapore	Alternativamente nella settimana formaggio/frittata/burger di verdura	Insalata verde	Carote julienne
	Patate lesse				
	Pane comune				
II SETTIMANA 	Pasta con crema di cavolfiore	Pasta al forno vegetariana	Passato di lenticchie con riso	Pasta al pomodoro	Risotto con la zucca
	Insalata mista	Ortaggi al vapore	Alternativamente nella settimana formaggio/frittata/burger di verdure	Insalata verde	Carote julienne
	Patate lesse				
	Pane comune				
III SETTIMANA 	Frutta fresca di stagione				
	Passato di ceci con pastina	Pasta al ragù vegetale	Passato di verdura con pastina integrale	Risotto con crema di spinaci	Pasta al pomodoro
	Insalata mista	Ortaggi al vapore	Alternativamente nella settimana formaggio/frittata	Insalata verde	Carote julienne
	Patate lesse				
IV SETTIMANA 	Frutta fresca di stagione				
	Riso al pomodoro	Passato di lenticchie rosse con pastina	Pasta al forno vegetariana	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con riso
	Insalata mista	Carote julienne	Ortaggi al vapore	Insalata verde	Fagiolini all'olio
	Pane comune				

GLI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (EUROPEE): CEREALI* contenenti GLIUTINE (sempre grano*, segale, orzo, avena, farro, kamuto); latte (seppur pastorizzato) e prodotti derivati; UOVA* e prodotti derivati; PESCE* e prodotti derivati; LATTE* (latte intero, latte magro, latte condensato); SENAPE* e prodotti derivati; SOIA* e prodotti derivati; SEMI DI SESAMO* e prodotti derivati; AMIDI* (sempre patate, manioca, amido di mais, amido di grano duro, amido di grano tenero); FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle, nocciole, noci

REGIONE SICILIANA ASP - SIRACUSA Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione/da Pizzuta ex DGP Pad. 2 Strada 1 ed. / Fax 0931 464056 email: siao@aspsr.it - Direttore Dr. Dott. U. Mazzilli

*edizione a cura dell'Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura delle Allergie - Via Veneto 119, 00187 Roma