

## MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

### MENÙ AUTUNNO – INVERNO 1<sup>a</sup> settimana

#### SPUNTINO ore 10

| Lunedì        | Martedì       | Mercoledì        | Giovedì       | Venerdì           |
|---------------|---------------|------------------|---------------|-------------------|
| Pane con olio | Frutta fresca | Torta margherita | Frutta fresca | Pane e marmellata |

#### PRANZO

| Lunedì                                      | Martedì                            | Mercoledì                               | Giovedì           | Venerdì                        |
|---|------------------------------------|---|-------------------|--------------------------------|
| Ravioli ricotta e spinaci con olio e salvia | Pasta olio e salvia con cannellini | Risotto con verdure fresche di stagione | Pasta al pomodoro | Pasta al pomodoro e lenticchie |
|   | Frittata con verdure               | Fesa di tacchino al forno               | Mozzarella        | Pesce gratinato                |
| Verdura cruda                               | Verdura cotta (cavolfiore)         | Verdura cruda                           | Verdura cruda     | Verdura cruda                  |
| Pane tipo 2                                 | Pane integrale                     | Pane tipo 2                             | Pane integrale    | Pane tipo 2                    |
| Frutta fresca                               | Frutta fresca                      | Frutta fresca                           | Frutta fresca     | Frutta fresca                  |

#### Consigli per la CENA

| Lunedì   | Martedì   | Mercoledì   | Giovedì   | Venerdì   |
|--|---|---|---|---|
| Primo piatto con verdure (minestra)<br>Pesce<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta | Piatto unico con legumi<br>Contorno crudo<br>Pane<br>Frutta | Primo piatto con pesto<br>Pesce<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta | Minestrina in brodo vegetale<br>Carne rossa<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta | Primo piatto in bianco<br>Croستino con mozzarella<br>Contorno cotto<br>Frutta |

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.

A circular stamp with the text "SISTEMA AZIENDALE" around the perimeter. In the center, there is a handwritten signature in blue ink.

## MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

### MENÙ AUTUNNO – INVERNO 2<sup>^</sup> settimana

#### SPUNTINO ore 10

| Lunedì      | Martedì       | Mercoledì | Giovedì       | Venerdì                      |
|-------------|---------------|-----------|---------------|------------------------------|
| Pane e olio | Frutta fresca | Crostata  | Frutta fresca | Pizza al rosmarino o al sale |

#### PRANZO

| Lunedì                 | Martedì                 | Mercoledì               | Giovedì           | Venerdì         |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------|-----------------|
| Risotto con piselli    | Pasta al pomodoro       | Crema di verdure e orzo | Gnocchi al ragù   | Pasta e ceci    |
| Caciotta               | Spezzatino di vitellone | Spezzatino di tacchino  | Frittata al forno | Pesce gratinato |
| Verdura cotta (carote) | Verdura cruda           | Verdura cotta (spinaci) | Verdura cruda     | Verdura cruda   |
| Pane tipo 2            | Pane integrale          | Pane tipo 2             | Pane integrale    | Pane tipo 2     |
| Frutta fresca          | Frutta fresca           | Frutta fresca           | Frutta fresca     | Frutta fresca   |

#### Consigli per la CENA

| Lunedì   | Martedì  | Mercoledì  | Giovedì  | Venerdì  |
|--|--|--|--|--|
| Primo piatto al pomodoro<br>Carne bianca<br>Contorno crudo<br>Pane<br>Frutta | Primo piatto con verdure (minestra)<br>pesce<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta | Passato di verdura con crostini<br>pesce<br>Contorno cotto<br>Frutta | Piatto unico<br>Contorno crudo<br>Pane<br>Frutta | Primo piatto con verdure<br>Prosciutto crudo<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta |

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contaminazione sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.

A handwritten signature in black ink is written over a circular stamp. The stamp contains the text 'UM' at the top and 'AZIENDA' at the bottom, with some illegible text in the center.



**MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane**

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

**MENÙ AUTUNNO – INVERNO 3<sup>a</sup> settimana**

**SPUNTINO ore 10**

| Lunedì            | Martedì       | Mercoledì          | Giovedì       | Venerdì          |
|-------------------|---------------|--------------------|---------------|------------------|
| Pizza al pomodoro | Frutta fresca | Yogurt alla frutta | Frutta fresca | Torta margherita |

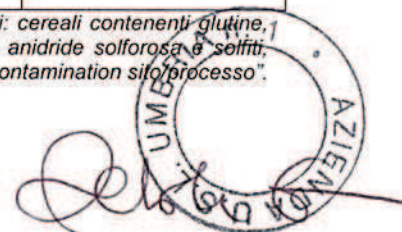
**PRANZO**

| Lunedì                     | Martedì                     | Mercoledì         | Giovedì              | Venerdì                       |
|----------------------------|-----------------------------|-------------------|----------------------|-------------------------------|
| Minestra di verdure e orzo | Pasta al pomodoro e ricotta | Pasta ai broccoli | Pasta e fagioli      | Risotto in bianco             |
| Stracchino                 | Straccetti di pollo         | Polpettone        | Frittata con verdure | Pesce al forno/ o al pomodoro |
| Verdura cruda              | Verdura cotta (bietta)      | Verdura cruda     | Verdura cruda        | Verdura cotta (spinaci)       |
| Pane tipo 2                | Pane integrale              | Pane tipo 2       | Pane integrale       | Pane tipo 2                   |
| Frutta fresca              | Frutta fresca               | Frutta fresca     | Frutta fresca        | Frutta fresca                 |

**Consigli per la CENA**

| Lunedì  | Martedì   | Mercoledì                     | Giovedì  | Venerdì   |
|---|---|-------------------------------|--|---|
| Polenta al ragù<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta | Minestrone con pastina<br>Contorno crudo<br>Pesce<br>Pane<br>Frutta | Pizza margherita<br>Macedonia | Pasta al pomodoro<br>Carne rossa<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta | Piatto unico con legumi<br>Contorno crudo<br>Pane<br>Frutta |

*Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.*



## MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

### MENÙ AUTUNNO – INVERNO 4<sup>^</sup> settimana

#### SPUNTINO ore 10

| Lunedì             | Martedì       | Mercoledì | Giovedì       | Venerdì            |
|--------------------|---------------|-----------|---------------|--------------------|
| Pizza al formaggio | Frutta fresca | Crostata  | Frutta fresca | Yogurt alla frutta |

#### PRANZO

| Lunedì               | Martedì                            | Mercoledì                     | Giovedì                  | Venerdì                          |
|----------------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| Gnocchi al pomodoro  | Risotto con zucca gialla           | Pasta olio e parmigiano       | Risotto con lenticchie   | Minestra di pasta e ceci         |
| Frittata con verdure | Polpette / polpettone di vitellone | Pesce al forno/ o al pomodoro | Petto di pollo al limone | Stracchino                       |
| Verdura cruda        | Verdura cotta (broccoli)           | Verdura cruda                 | Verdura cruda            | Verdura cotta (carote gratinate) |
| Pane tipo 2          | Pane integrale                     | Pane tipo 2                   | Pane integrale           | Pane tipo 2                      |
| Frutta fresca        | Frutta fresca                      | Frutta fresca                 | Frutta fresca            | Frutta fresca                    |

#### Consigli per la CENA

| Lunedì  | Martedì   | Mercoledì  | Giovedì                       | Venerdì  |
|---|---|--|-------------------------------|--|
| Primo piatto con verdure (minestra) pesce<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta | Piatto unico con legumi<br>Contorno crudo<br>Pane<br>Frutta | Passato di verdura con pastina<br>Uovo<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta | Pizza margherita<br>Macedonia | Pasta al pomodoro<br>Pesce<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta |

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.

A handwritten signature in blue ink is written over a circular stamp. The stamp contains the text 'AZIENDA S.P.A.' around the perimeter and 'MENSE' in the center. The signature appears to be 'De...'



## MENÙ INFANZIA E PRIMARIA T. P. - Articolato su 5 Settimane

Contenuto nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" approvate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59/2014 pubblicata nel Supplemento Ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale n. 23 del 14/05/2014.

### MENÙ AUTUNNO – INVERNO 5<sup>^</sup> settimana

#### SPUNTINO ore 10

| Lunedì      | Martedì       | Mercoledì          | Giovedì       | Venerdì           |
|-------------|---------------|--------------------|---------------|-------------------|
| Pane e olio | Frutta fresca | Yogurt alla frutta | Frutta fresca | Pizza al pomodoro |

#### PRANZO

| Lunedì                | Martedì           | Mercoledì                  | Giovedì                     | Venerdì                          |
|-----------------------|-------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| Riso con piselli      | Pasta con verdure | Pasta al pomodoro          | Quadrucci con crema di ceci | Minestrone di verdure e orzo     |
| Uova al pomodoro      | Pesce gratinato   | Arista al forno            | Mozzarella                  | Bocconcini di tacchino al tegame |
| Verdura cotta (bieta) | Verdura cruda     | Verdura cotta (cavolfiore) | Verdura cruda               | Patate arrosto                   |
| Pane tipo 2           | Pane integrale    | Pane tipo 2                | Pane integrale              |                                  |
| Frutta fresca         | Frutta fresca     | Frutta fresca              | Frutta fresca               | Frutta fresca                    |

#### Consigli per la CENA

| Lunedì   | Martedì   | Mercoledì   | Giovedì  | Venerdì   |
|--|---|---|--|---|
| Pasta all'olio e parmigiano<br>Carne rossa<br>Contorno crudo<br>Pane<br>Frutta | Piatto unico con legumi<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta | Minestrina con verdure<br>Uovo sodo<br>Contorno crudo<br>Pane<br>Frutta | Piatto unico con pesce<br>Contorno cotto<br>Pane<br>Frutta | Crostino con mozzarella<br>Contorno cotto<br>Frutta |

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare la dietista del servizio mensa al n. 075 5289266.

AZIENDA U.S. UMBRA