

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Insalata mista IR Pasta integrale BIO mediterranea (con olive)(pomodoro BIO) S Filetto di platessa gratinato IR S Spinaci all'olio Frutta – Pane segalino PT	Insalata verde Pasta al parmigiano IR Involtino di carne S Fagiolini all'olio Yogurt alla frutta BIO – Pane “Papalina”	Carote julienne Pasta al pomodoro BIO Formaggio Asiago S Fantasia di verdure Frutta – Pane “Papalina”	Insalata mista IR S Gnocchi di patate al pomodoro BIO Prosciutto cotto S Biete all'olio Frutta – Pane “Papalina”
Martedì	Insalata verde Pasta al parmigiano IR Polpette di ricotta in umido (pomodoro BIO) PP Stick di verdure IR Frutta – Pane “Papalina”	Piatto unico Insalata di cappucci Riso pilaf e spezzatino (con patate) (pomodoro BIO) PT Torta di carote IRPP – Pane “Papalina”	Insalata mista IR Risotto alla zucca (S) Scaloppina di suino al limone Carote all'olio Frutta – Pane “Papalina”	Insalata verde Pasta alla ligure (pomodoro BIO) S Pepite di merluzzo Stick di verdure IR Yogurt alla frutta BIO – Pane “Papalina”
Mercoledì	Pastina in brodo IR Pizza Margherita IR (pomodoro BIO) (base Eisenstecken S) Insalata mista Budino al cioccolato IR – Pane	Insalata mista IR Pasta al ragù di verdure IR Ciliegine di mozzarella Carote all'olio Frutta – Pane	Insalata di cappucci Pasta al parmigiano IR S Cotoletta di pollo e tacchino agli spinaci Stick di verdure IR Yogurt alla frutta BIO – Pane “Papalina”	Insalata di cappucci Risotto al pomodoro BIO IR S Omelette al formaggio IR S Piselli conditi Frutta – Pane “Papalina”
Giovedì	Piatto unico Insalata di cappucci Chili con carne di manzo IR (non piccante) (pomodoro BIO) con riso all'olio Frutta – Pane “Papalina”	Canederlotti al formaggio in brodo PP IR S Bastoncini di pesce Insalata mista IR Cavolfiore all'olio Frutta – Pane “Papalina”	Pasta e fagioli Prosciutto di tacchino Insalata verde Cavolfiore all'olio Torta Margherita IRPP – Pane	Piatto unico Insalata verde Carote julienne S Lasagne al forno IR (pomodoro BIO) PP Frutta – Pane “Papalina”
Venerdì	S Passato di verdura con crostini Cotoletta di suino IR S Patatine fritte al forno Carote julienne Yogurt alla frutta BIO – Pane “Papalina”	Insalata verde Pasta integrale BIO al pomodoro BIO e ricotta Polpette di manzo in umido PP (pomodoro BIO) IR S Piselli conditi Frutta – Pane “Papalina”	Piatto unico Canederli agli spinaci (S) PP PT su insalata di cappucci IR e fettina di formaggio Asiago S Fagiolini all'olio Frutta – Pane segalino PT	Crema di zucca (S) IR Sovracoscia di pollo BIO Insalata mista IR S Patate a spicchi al forno Crostatina alla marmellata PP IR – Pane

 = 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;  = piatto unico; **PP** = produzione propria;  = con ingredienti equosolidale;

IR= 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, nocchie, 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