

Menù Invernale Scuola Infanzia - Primaria - doposcuola - Centro Estivo



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Riso all'olio e Grana Padano	Chicche al pomodoro	Pasta al ragù di bovino	Pasta <i>integrale</i> al pesto	Crema di *verdure con crostini
	Mozzarella	Piselli* al vapore		Filetto di limanda* in crosta in pane agli aromi	Frittata al forno
	Insalata	Carote julienne		Fagiolini* al vapore	Patate* al forno
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca		Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
2	Pasta all'olio e salvia	Risotto alla crema di zucca	Pizza margherita	Pasta <i>integrale</i> al ragù di verdure	Crema di *verdure con farro
	Petto di pollo al limone	Piselli* al vapore		Frittata agli *spinaci	Filetto di merluzzo* gratinato
	Fagiolini* al vapore	Carote julienne		Finocchi in insalata	Patate* al forno
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca		Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
3	Pasta <i>integrale</i> al pomodoro	Chicche al pesto	Crema di *verdure con crostini	Ravioli di ricotta e spinaci* all'olio	Riso all'olio e Grana Padano
	Piselli* al vapore	Filetto di limanda* in crosta in pane agli aromi		Asiago (1/2 porzione)	Frittata al forno
	Insalata	Carote al vapore		Cavolo cappuccio	Fagiolini* al vapore
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca		Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca
4	Pizza margherita	Crema di *verdure con farro	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta <i>integrale</i> al pesto
		Scaloppina di pollo al latte		Piselli* al vapore	Frittata agli *spinaci
	Finocchi in insalata	Patate* al forno		Insalata	Carote al vapore
	Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca		Pane e frutta fresca	Pane e frutta fresca

Viene utilizzato: SALE IODATO per preparazioni e condimenti. PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE.

Vengono forniti diversi tipi di frutta nell'arco delle settimane (compatibilmente con la disponibilità di mercato e adeguata qualità merceologica): mela, arancia, clementina, miyagawa, kiwi, pera, banana equosolidale.

Prodotti biologici: pasta di semola, riso, passata di pomodoro, latte, mozzarella, pollo, maiale, misto d'uovo pastorizzato, piselli, minestrone di verdura gelo, verdura fresca, patate, frutta, yogurt alla frutta (merende infanzia).

Prodotti DOP: Grana Padano per il condimento del primo piatto, Asiago.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**