



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 ^a	Risotto con radicchio ^Formaggio a rotazione Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Scaloppina di maiale* al limone Broccoli* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Polpette di legumi al forno Insalata di carote Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Frittata al formaggio Insalata verde Pane Frutta fresca	Minestra di verdura con orzo/farro Pesce* impanato al forno Patate* al forno Pane Frutta fresca
2 ^a	Pasta al pomodoro Frittata alle zucchine (è possibile presentare gli ingredienti separati) Pane Frutta fresca	Lasagne* vegetariane (con legumi) Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Formaggio fresco Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca	Minestra di verdura con pastina/riso Bocconcini di pollo* impanati al forno Patate* al forno Pane Frutta fresca	Gnocchi* al pomodoro Pesce* impanato al forno Insalata verde Pane Frutta fresca
3 ^a	Riso all'olio Frittata alle verdure Insalata verde Pane Frutta fresca	Minestra di verdura con orzo/farro Polpette di bovino adulto al forno Patate* al forno Pane Frutta fresca	Pizza margherita Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Piselli* in umido Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Polpette di pesce* Finocchi* al vapore Pane Frutta fresca
4 ^a	Gnocchi* al pomodoro Frittata alle verdure Insalata mista Pane Frutta fresca	Minestra di verdura con pastina/riso ^Formaggio a rotazione Patate* al forno Pane Frutta fresca	Lasagne* al ragù di bovino adulto Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine Pesce* impanato al forno Spinaci* al vapore Pane Frutta fresca	Cous Cous di verdura Polpette di legumi al forno Tris di verdure* al vapore Pane Frutta fresca

SCUOLA INFANZIA "AUGUSTONI MARIA CERI"

Tutti i pasti vengono completati con pane a contenuto di sale pari o inferiore all'1,7 %. Una volta a settimana verrà somministrato pane integrale. ^ Formaggio a rotazione: fresco (mozzarella, ricotta) e stagionato (Grana Padano, Parmigiano Reggiano)
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 congelata e/o surgelata all'origine