



INVERNALE

LUNEDÌ
MARTEDÌ
MERCOLEDÌ
GIOVEDÌ
VENERDÌ

1^a
 Risotto alla zucca
 Fritata al formaggio
 Insalata di carote
 Rif. U12

Pasta al pomodoro
 Scaloppina di maiale* al limone
 Broccoli* al vapore
 Rif. C1

Pasta al ragù di verdure
 Polpette di legumi al forno
 Insalata verde
 Rif. L 6

Ravioli di ricotta e spinaci all'olio
 Tris di verdure* al vapore
 Rif. F1

Minestra di verdura* con
 orzo/larro
 Pesce* impanato al forno
 Patate* al forno
 Rif. P 3

2^a
 Pasta al pomodoro
 Fritata alle zucchine (è possibile
 presentare gli ingredienti
 separati)
 Rif. U6

Lasagne* vegetariane (con
 legumi)
 Fagiolini* al vapore
 Rif. L 9

Risotto allo zafferano
 Formaggio fresco
 Spinaci* al vapore
 Rif. F5

Minestra di verdura con pastina/riso
 Boccconcini di pollo* impanati al
 forno
 Patate* al forno
 Rif. C 6

Pasta agli aromi
 Polpette di pesce*
 Finocchi* al vapore
 Rif. P 10

3^a
 Pasta al pesto
 Piselli* in umido
 Carote* al vapore
 Rif. L6

Pizza Margherita
 Fagiolini* al vapore
 Rif. F 10

Minestra di verdura* con
 orzo/larro
 Polpette di bovino adulto al forno
 Patate* al forno Rif. C6

Riso all'olio
 Fritata alle verdure
 Insalata verde
 Rif. U 7

Cous cous di verdure
 Pesce* impanato al forno
 Insalata verde
 Rif. P14

4^a
 Gnocchi* al pomodoro
 Fritata alle verdure
 Fagiolini* al vapore
 Rif. U 1

Minestra di verdura* con
 pastina/riso
 Pesce* impanato al forno
 Patate* al forno
 Rif. P3

Lasagne* al ragù di bovino
 adulto
 Tris di verdure* al vapore
 Rif. C12

Pasta alle zucchine
 Polpette di legumi al forno
 Insalata di carote
 Rif. L6

Risotto con radicchio
 ^ Formaggio a rotazione
 Insalata mista
 Rif. F5

SCUOLA DELL'INFANZIA "AUGUSTONI MARIA CERI" - MOZZANICA

Tutti i pasti vengono completati con pane a contenuto di sale pari o inferiore all'1,7 % s.s. e frutta fresca di stagione. Una volta a settimana verrà somministrato pane integrale. Le verdure potranno essere modificate privilegiando quelle di stagione. ^ Formaggio a rotazione: fresco (mozzarella, ricotta), 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 e solfiti, 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.