



**menù estivo** dal 07 Settembre 2020 con la 1<sup>a</sup> settimana di menù  
*scuola dell'INFANZIA – CENTRO ESTIVO di MOZZANICA*

|   | Lunedì                      | Martedì                                | Mercoledì                                      | Giovedì                              | Venerdì                       |
|---|-----------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1 | Pasta alle zucchini         | Passato di verdura* con pastina/riso   | Pasta integrale al pomodoro                    | Risotto al Grana Padano              | Pasta e ceci                  |
|   | Frittata alle verdure       | Scaloppina di pollo* al rosmarino      | ^ Formaggio a rotazione                        | Pesce* impanato al forno             | ½ porzione di formaggio       |
|   | Finocchi alla julienne      | Patate al forno                        | Insalata verde                                 | Fagiolini* al vapore                 | Insalata di pomodori          |
| 2 | Pasta integrale al pomodoro | Lasagne* vegetariane (con legumi)      | Gnocchi* al pesto                              | Pasta al ragù di verdure             | Pizza Margherita              |
|   | Frittata alle zucchini      | Zucchini* al vapore                    | Petto di pollo* o tacchino al latte            | Pesce* impanato al forno             | Insalata di carote            |
|   | Insalata verde              |                                        | Piselli* e carote* al vapore                   | Insalata di pomodori                 |                               |
| 3 | Risotto allo zafferano      | Pasta con lenticchie e ragù di verdura | Ravioli di ricotta e spinaci* all'olio e aromi | Passato di verdura* con pastina/riso | Pasta integrale al pomodoro   |
|   | Frittata alle verdure       | ½ porzione di formaggio                | Insalata di carote                             | Scaloppina di maiale* al limone      | Pesce* impanato al forno      |
|   | Finocchi alla julienne      | Fagiolini* al vapore                   |                                                | Patate al forno                      | Zucchini* al vapore           |
| 4 | Riso all'olio               | Pizza Margherita                       | Passato di verdura* con farro/orzo             | Pasta agli aromi                     | Pasta al pesto                |
|   | Frittata alle verdure       | Fagiolini* al vapore                   | Bocconcini di pollo* impanati al forno         | Pesce* impanato al forno             | Tortino/Medaglioni di legumi* |
|   | Insalata di carote          |                                        | Patate al forno                                | Zucchini* al vapore                  | Insalata di pomodori          |

**Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.**

*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.*

Aggiornato in data 02/09/2020 - Validato da: Servizio Dietistico di Area