



INVERNALE

Valido da Giovedì 2 Novembre 2017 con la 1^a settimana di menu

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

Risotto con radicchio
^ Formaggio a rotazione
Fagiolini*
Rif. F 5

Pasta al pomodoro
Petto di pollo o tacchino al latte
Piselli* e carote*
Rif. C 1

Polenta e lenticchie
Carote*
Rif. L 2

Risotto con verdura
Frittata al forno
Insalata
Rif. U 12

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

2^a

Pasta al pomodoro
Frittata alle zucchine (è possibile presentare gli ingredienti separati)
Rif. U 6

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

Risotto all'inglese
Formaggio fresco
Spinaci*
Rif. F 12

Minestra di verdura con pastina/riso
Scaloppina di maiale
Patate al forno
Rif. C 6-C 8

Gnocchi* al pomodoro
Pesce* impanato al forno
Lattuga
Rif. P 7

3^a

Pizza Margherita
Fagiolini*
Rif. F 10

Minestra di verdura* con orzo/farro
Sformato di lenticchie
Patate al forno Rif. L 8

Risotto allo zafferano
Frittata alle verdure
Insalata
Rif. U 7

Pasta al pesto
Scaloppina di pollo al rosmarino
Insalata di carote
Rif. C 10

Pasta agli aromi
Polpette di pesce*
Finocchi
Rif. P 2

4^a

Gnocchi* al pomodoro
Frittata alle verdure
Insalata mista
Rif. U 1

Minestra di verdura*
^ Formaggio a rotazione
Patate al forno
Rif. F 2

Pasta con zucchine
Pesce* gratinato
Spinaci*
Rif. P 5

Lasagne* al ragù di bovino adulto
Fagiolini*
Rif. C 12

Pasta e ceci al pomodoro
Insalata
Rif. L 3

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, crescenza-stracchino, robiola), stagionato (Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio). In accordo con la struttura, verrà somministrata pasta integrale.

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.

Aggiornato in data 16/10/2017 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa