



Menu: MOZZANICA - Infanzia - Pranzo

Invernale 2022-23 Scuola dell'Infanzia "AGUSTONI MARIA CERI" di MOZZANICA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pizza margherita Fagiolini* e carote* al vapore	Riso all'olio Frittata alle verdure Insalata verde	Pasta con lenticchie e ragù di verdura ^1/2 porzione di formaggio Carote julienne	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina di pollo* al limone Broccoli* al vapore	Passato di verdura* con orzo Pesce* impanato al forno Patate* al forno
2	Pasta integrale al pomodoro Frittata alle verdure Carote julienne	Lasagne* vegetariane (con legumi) Zucchine* al vapore	Ravioli di ricotta e spinaci all'olio e aromi Tris di verdure (broccoli, cavolfiori e carote)* al vapore	Minestra di verdura* con farro Bocconcini di pollo* impanati al forno Patate* al forno	Pasta agli aromi Pesce* impanato al forno Insalata mista
3	Pizza margherita Carote* al vapore	Risotto alla zucca Frittata alle verdure Insalata verde	Passato di verdura* con riso Polpette di bovino adulto al forno Patate* al forno	Pasta e ceci ^1/2 porzione di formaggio Fagiolini* al vapore	Pasta alle verdure Pesce* impanato al forno Broccoli* al vapore
4	Gnocchi* al pomodoro Frittata alle verdure Fagiolini* al vapore	Minestra di verdura* con pastina Pesce* impanato al forno Patate* al forno	Lasagne* al ragù di bovino adulto Tris di verdure (broccoli, cavolfiori e carote)* al vapore	Pasta al pesto Tortino/Medaglioni di legumi* Carote julienne	Risotto con radicchio ^Formaggio a rotazione Insalata mista

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