



MENU PRIMAVERILE

ANNO SCOLASTICO 2018/2019 -Scuola dell'infanzia di Mezzane di Calvisano

in vigore dal 01 aprile 2019 (lunedì 3^a settimana) a fine anno scolastico -pasto veicolato

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto s.p. Insalata mista Pane Frutta fresca	Risotto alla paesana Platessa gratinata al forno Carote crude Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine Arrosto di tacchino con aromi Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Passato di legumi con orzo Provola dolce Patate al vapore Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Uovo sodo Pomodori Pane Frutta fresca
2a Settimana	Risotto al pomodoro Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Crema di verdura con crostini Petto di pollo pizzaiola Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Pasta con aromi Hamburger di pesce al forno Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Lonza olio e prezzemolo Insalata mista Pane Frutta fresca	Tortelli di magro alla salvia Piselli stufati Carote crude Pane Frutta fresca
3a Settimana	Pasta all'olio Frittata con verdure al forno Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Asiago Carote al vapore Pane Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro Polpettine di manzo Carote crude+Mais Pane Frutta fresca	Passato di ceci con riso Merluzzo gratinato al forno Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca
4a Settimana	Pasta sugo aurora Tonno Insalata mista Pane Frutta fresca	Crema di carote con riso Cotoletta di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Lonza al limone Carote crude Pane Frutta fresca	Pasta alla bolognese Primosale Pomodori Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Tortino di legumi Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca

Note: il contorno specificato in menù potrà subire variazioni.

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale. Si utilizza solamente sale iodato.

NON VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREFRITTI E PREIMPANATI ALL'ORIGINE.

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, kiwi, pesche.

Prodotti biologici: fagiolini gelo, yogurt alla frutta, pera/mela (1 volta al mese).

Prodotti DOP: asiago e grana padano. Prodotti km. 0 :gnocchi di patate e pane.

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011/), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito /processo."

In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società.