

MENU INVERNALE



ANNO SCOLASTICO 2019/2020-SCUOLA DELL'INFANZIA DI MEZZANE DI CALVISANO

In vigore dal 04 novembre 2019 (lunedì 1^a settimana) - PASTO VEICOLATO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Gnocchi al pomodoro Mozzarella Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Merluzzo alla pizzaiola Insalata verde Pane Frutta fresca	Lasagne alla bolognese * * * Carote e piselli all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Affettato di tacchino Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Passato di legumi c/riso Frittata alle zucchine Insalata mista Pane Frutta fresca
2a Settimana	Pasta all'olio e grana Fusi di pollo al forno Carote crude Pane Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Hamburger di pesce al forno Zucchine trifolate Pane Frutta fresca	Risotto alla zucca Provola dolce Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Tacchino al latte Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca	Crema verdure con farro Tortino di legumi Insalata+Finocchi Pane Frutta fresca
3a Settimana	Risotto allo zafferano Frittata con verdure e piselli Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Gnocchi alla romana Petto di pollo al forno Spinaci olio e rosmarino Pane Frutta fresca	Pizza margherita Prosciutto cotto s.p. Insalata mista Pane Frutta fresca	Passato verdura c/crostini Cotoletta di tacchino al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta con zucchine Bocconcini di merluzzo Carote crude Pane Frutta fresca
4a Settimana	Pasta al pomodoro/tonno Primosale Cavolfiori al vapore Pane Frutta fresca	Pasta agli aromi Lonza al limone Finocchi crudi Pane Frutta fresca	Polenta Spezzatino di tacchino Piselli stufati/Insalata Pane Frutta fresca	Crema di carote c/orzo Platessa dorata Cavolo cappuccio Pane Frutta fresca	Risotto al pomodoro Crocchette di verdura c/miglio Insalata mista Pane Frutta fresca

Note: il contorno specificato in menù potrà subire variazioni.

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

NON VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI PREFRITTI E PREIMPANATI ALL'ORIGINE.

Si utilizza solamente sale iodato.

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno 3 tipologie, in base alla stagionalità: banana, mela, pera, kiwi, susine, mapo, miakawa, arance e clementine.

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.