

**MENÙ PRIMAVERA - ESTATE****- SCUOLA DELL'INFANZIA**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Risotto allo zafferano	Pasta in bianco	Pasta con ragù	Pasta con pomodoro fresco, basilico e olive	Riso al pomodoro
	Crescenza (filiera corta)	Cotoletta di lonza	Frittata	Petto di pollo al limone	Filetto di platessa impanata
	Pomodori in insalata	Carote grattugiate	Fagiolini al vapore	Tris di verdure gratinate	Lattuga in insalata
	Barretta cioccolato e pane	Frutta	Yogurt alla frutta	Frutta	Frutta
Seconda settimana	Pizza margherita	Pasta con pesto di zucchine	Pasta agli aromi	Riso in insalata (pomodori, formaggio prosciutto)	Pasta al pomodoro
	Bocconcini mozzarella 1/2 porzione	Polpette di carne	Arrosto di tacchino	Sformato ricotta e spinaci	Bastoncini di pesce al forno
	Pomodori in insalata	Insalata di pomodori, cannellini, carote,	Zucchine trifolate	Carote grattugiate	Insalata mista
	Frutta	Gelato	Yogurt alla frutta	Frutta	Frutta
Terza settimana	Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta in bianco	Lasagne	Pasta al pesto	Risotto allo zafferano
	Frittata con formaggio	Petto di pollo al limone	Primo sale 1/2 porzione	Arrosto di lonza agli aromi	Platessa dorata al forno
	Insalata	Zucchine e carote gratinate	Insalata mista	Fagiolini in insalata	Carote grattugiate
	Succo di frutta bio	Frutta	Frutta	Yogurt alla frutta	Frutta
Quarta settimana	Pizza margherita	Pasta ricotta e pomodoro	Riso e Piselli	Passato di verdure con orzo	Risotto alla parmigiana
	Bocconcini mozzarella 1/2 porzione	Arrosto di vitello	Gateau di patate	Cosce di pollo al forno	Bastoncini di pesce al forno
	Pomodori in insalata	Spinaci	Insalata e pomodori	Fagiolini	Insalata verde
	Frutta	Gelato	Frutta	Yogurt alla frutta	Frutta

E' prevista la somministrazione di pane a basso contenuto di sodio, anche integrale, e l'utilizzo esclusivo di sale iodato. Vengono utilizzati i seguenti prodotti biologici: olio extra-vergine d'oliva, aceto di mele, passata di pomodoro, verdura, legumi, frutta, succhi di frutta. Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu 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 Servizio Educazione e Infanzia del Comune.