

Menù primavera-estate 2023
Scuole dell'infanzia Collodi e Rodari



	LUNEDI'	B/A	MARTEDI'	B/A	MERCOLEDI'	B/A	GIOVEDI'	B/A	VENERDI'	B/A
1° Settimana	Pennette al pesto		Riso in salsa di grana		Gnocchetti sardi pomodoro e basilico		Passato di verdura con orzo		Tortelli ricotta e spinaci al burro e salvia	
	Mozzarella		Polpette di verdure		Cotoletta di pollo		Lonza al latte		Fil.di merluzzo MSC gratinato*	
	Carote in brasiera*		Pomodori/ insalata		Insalata verde e rossa		Patate al forno		Carote julienne	
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione	
2° Settimana	Polenta		Fusili al pomodoro		Sedanini al tonno		Riso allo zafferano		Farfalle al pesto	
	Arrosto di maiale con erbe aromatiche		Frittata		Asiago DOP		Cotoletta di pollo		Sformato di nasello e patate*	
	Fagiolini al vapore*		Carote crude		Pomodori/ insalata		Zucchine trifolate		Insalata verde e rossa	
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione	
3° Settimana	Riso al pomodoro e basilico		Mezze penne all'olio		Pizza margherita		Crema di legumi con riso		Mezze penne al pomodoro e speck IGP	
	Petto di pollo agli aromi		Platessa MSC*impanata		Prosciutto cotto		Hamburger di manzo agli aromi		Tortino con formaggio	
	Carote julienne		Carote in brasiera		Insalata verde e carote		Pure'di patate		Insalata e pomodori	
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione	
4° Settimana	Riso al burro e salvia		Mezze penne al pesto		Polenta		Passato di verdura con orzo		Mezze maniche aurora	
	Asiago DOP		Frittata patate e carote		Manzo all'olio		Fuselli di pollo		Fil.di merluzzo MSC gratinato*	
	Insalata verde		Carote crude		Fagiolini al vapore*		Piselli stufati*		Pomodori/Insalata	
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione	
5° Settimana	Gnocchetti sardi al ragù di verdura		Crema di carote con conchigliette		Lasagne alla bolognese		Riso in salsa di grana		Penne al pomodoro e basilico	
	Petto di pollo olio e aromi		Bocconcini di nasello olio e prezzemolo		Formaggio bresciano mezza pozione		Tortino con carote e legumi		Cotoletta di suino	
	Pomodori/ insalata		Patate al forno		Fagiolini all'olio*		Insalata verde		Insalata e carote	
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione	
6° Settimana	Pizza margherita		Riso allo zafferano		Polenta		Pasta al ragù di verdure		Gnocchetti sardi alla livornese(pomodoro olive e capperi)	
	Prosciutto cotto		Sformato di asiago e olive		Polpette di bovino in umido		Filetto di platessa gratinata MSC*		Primo sale	
	Insalata verde e carote		Insalata verde e rossa		Carote in brasiera*		Piselli stufati*		Pomodori /insalata verde	
	Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione		Pane - Frutta di stagione	

Frutta di stagione a rotazione almeno 3 tipologie scelte tra mele, pere, kiwi, susine, prugne, albicocche, pesche in dipendenza della stagionalità e disponibilità sul mercato, convenzionale/biologica nelle giornate bio/dop/igp.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

Si utilizza sale iodato. Il pane fornito è a basso contenuto di sale (< 1,7% rispetto alla farina). Si utilizza olio extravergine di oliva.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati piatti e porzioni adatti ai soggetti con allergie o intolleranze alimentari.

Legenda
Giornata biologica
DOP/IGP/EQUOSOLIDALI
PRODOTTO LOCALE