

**MENÙ ANNO SCOLASTICO 2023-24**  
**- SCUOLA DELL'INFANZIA -**

(menù in vigore da lunedì 16 Ottobre 2023 in 1° settimana, fino al 12 Aprile 2024)

**DIETA PRIVA DI CARNE**

**SCUOLA**

**B:**

1° SETTIMANA dal 16/10 al 20/10 - dal 13/11 al 17/11 - dal 11/12 al 15/12 - dal 08/01 al 12/01 - dal 05/02 al 09/02 - dal 04/03 al 08/03 - dal 01/04 al 05/04

**L. - GRAMIGNA AL SUGO DI POMODORO E PISELLI**

Pane e frutta fresca

**M. - RISOTTO ALLA PARMIGIANA**

Pane e frutta fresca

**Me. - MEZZE PENNE ALLA CONTADINA**

Pane e frutta fresca

**G. - PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA**

Pane e frutta fresca

**V. - GNOCCHETTI SARDI AGLI SPINACI**

Pane e frutta fresca

GRANA PADANO DOP - INSALATA VERDE

**Merenda:** Frutta fresca

FIORE DI CECI E CAROTE - FAGIOLINI AL VAPORE

**Merenda:** Focaccia al forno

FILETTO DI PESCE GRATINATO - PURÈ

**Merenda:** Banana

FORMAGGIO FRESCO O STAGIONATO - CAROTE JULIENNE

**Merenda:** Biscotti frollini bio mono E LATTE

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - INSALATA MISTA

**Merenda:** Mousse di frutta

2° SETTIMANA dal 23/10 al 27/10 - dal 20/11 al 24/11 - dal 18/12 al 22/12 - dal 15/01 al 19/01 - dal 12/02 al 16/02 - dal 11/03 al 15/03 - dal 08/04 al 12/04

**L. - RISOTTO ARANCIONE**

Pane e frutta fresca

**M. - CREMA DI LENTICCHIE CON PASTA**

Pane e frutta fresca

**Me. - NOCCIOLINE AL POMODORO E RICOTTA**

Pane e "TORTA COMPLEMESE"

**G. - FUSILLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Pane e frutta fresca

**V. - PENNETTE AL POMODORO**

Pane e frutta fresca

FORMAGGIO STAGIONATO - FAGIOLINI AL VAPORE

**Merenda:** Cracker e succo di frutta

BACETTI DI RICOTTA E SPINACI- CAROTE JULIENNE

**Merenda:** Frutta fresca

HAPPY BURGER - INSALATA VERDE

**Merenda:** Frutta fresca

FILETTO DI PESCE GRATINATO - PISELLI AL SUGO

**Merenda:** Yogurt alla frutta

COTOLETTA DI PESCE AL FORNO - INSALATA E CAVOLO CAPPUCCIO

**Merenda:** Frutta fresca

3° SETTIMANA dal 30/10 al 03/11 - dal 27/11 al 01/12 - dal 25/12 al 29/12 - dal 22/01 al 26/01 - dal 19/02 al 23/02 - dal 18/03 al 22/03

**L. - PIATTO UNICO: GARGANELLI AL SUGO DI POMODORO E PISELLI - CAROTE E CANNELLINI**

Pane e frutta fresca

**Merenda:** Frutta fresca

**M. - SEDANINI ALLA SALVIA**

Pane e frutta fresca

FILETTO DI PESCE GRATINATO - BROCCOLI AL VAPORE

**Merenda:** Cracker e the

**Me. - PIPE ALLA MEDITERRANEA**

Pane e frutta fresca

FIORE DI PATATE E FORMAGGIO - CAROTE JULIENNE

**Merenda:** Biscotti frollini bio e latte

**G. - PASSATO DI LEGUMI E ORZO**

Pane escluso e frutta

PIZZA MARGHERITA - NO CONTORNO

**Merenda:** pane e marmellata

**V. - RISOTTO AI PISELLI**

Pane e frutta fresca

BASTONCINI DI PESCE AL FORNO - INSALATA VERDE

**Merenda:** Banana

4° SETTIMANA al 06/11 al 10/11 - dal 04/12 al 08/12 - dal 01/01 al 05/01 - dal 29/01 al 02/02 - dal 26/02 al 01/03 - dal 25/03 al 29/03

**L. - SEDANINI AL TONNO**

Pane e frutta fresca

FRITTATA AI 3 SAPORI - FINOCCHI FRESCHI

**Merenda:** Frutta fresca

**M. - CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTA**

Pane e frutta fresca

PORTAFOGLIO AL FORMAGGIO- INSALATA MISTA

**Merenda:** Cracker e the

**Me. - NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Pane e frutta fresca

CUORE DI VERDURE E LEGUMI - BROCCOLI AL VAPORE

**Merenda:** Yogurt alla frutta

**G. - PIATTO UNICO: LASAGNE SPECIALI SM SC - CAROTE JULIENNE**

Pane e frutta fresca

**Merenda:** Banana

**V. - RISOTTO ALL'ORTOLANA INVERNIALE**

Pane e frutta fresca

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE LESSATE

**Merenda:** Stregchette all'olio d'oliva

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

TUTTE LE PREPARAZIONI(LASAGNE, HAMBURGER, DORATURE, PANATURE, POLPETTE, SVIZZERE, COTOLETTE, TORTE ...) SONO DI PRODUZIONE INTERNA

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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 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 pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.