

MENÙ PRIMAVERA ESTATE 2024 - SCUOLA DELL'INFANZIA

(menù in vigore dal 15 aprile 2024 in prima settimana, fino al 18 ottobre 2024)

DIETA PRIVA DI CARNE

1° settimana Dal 15/04/24 al 19/04/24 - dal 13/05/24 al 17/05/24 - dal 10/06/24 al 14/06/24 - dal 08/07/24 al 12/07/24 - dal 05/08/24 al 09/08/24 - 02/09/24 al 06/09/24 - 30/09/24 al 04/10/24

L - **PIATTO UNICO: GARGANELLI ALL'UOVO AL SUGO DI POMODORO E PISELLI ABB.- INSALATONE E CANNELLINI**

Pane e frutta fresca	MERENDA: STREGHETTE
M. -FUSILLI ALLA SICILIANA	<u>FIL. DI PESCE GRATINATO</u> - CAROTE AL VAPORE
Pane e frutta fresca	MERENDA: Frutta fresca
ME. - PASSATO MARCHIGIANO CON L'ORZO	PIZZA MARGHERITA - contorno <u>escluso</u>
Pane escluso -Frutta fresca	MERENDA: LATTE E BISCOTTI
G.-RISOTTO ALLA PARMIGIANA	CUORI DI VERDURE E LEGUMI - ZUCCHINE AL VAPORE
Pane e frutta fresca	MERENDA: FOCACCIA
V. - CELLENTANI AGLI SPINACI	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - POMODORI FRESCHI
Pane e frutta fresca	MERENDA: Frutta fresca

2° settimana Dal 22/04/24 al 26/04/24 - 20/05/24 al 24/05/24 - 17/06/24 al 21/06/24 - 15/07/24 al 19/07/24 - dal 12/08/24 al 16/08/24 - dal 09/09/24 al 13/09/24 - dal 07/10/24 al 11/10/24

L- NOCCIOLINE AL POMODORO E BASILICO	<u>FORMAGGIO FRESCO O STAGIONATO</u> - CAROTE JULIENNE
Pane e frutta fresca	MERENDA: Cracker E SUCCO
M. - RISOTTO ALLA ZUCCHINE	HAPPY BURGER - POMODORI FRESCHI
Pane e TORTA COMPLEMESE	MERENDA: Frutta fresca
ME-SEDANINI ALLA SALVIA	FIORI DI PATATE E FORMAGGIO- FAGIOLINI AL VAPORE
Pane e frutta fresca	MERENDA: Frutta fresca
G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON PASTA	<u>FIL. DI PESCE GRATINATO AL FORNO</u> - INSALATA VERDE
++ FUSILLI ALL'OLIO E.V.O. (durante la stagione calda)	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA
Pane e frutta fresca	COTOLETTA DI PESCE AL FORNO - PATATE AL VAPORE
V. - PENNE ALLA CAMPAGNOLA	MERENDA: frutta fresca
Pane e frutta fresca	

3° settimana Dal 29/04/24 al 03/05/24 - dal 27/05/24 al 31/05/24 - dal 24/06/24 al 28/06/24 - dal 22/07/24 al 26/07/24 - dal 19/08/24 al 23/08/24 - dal 16/09/24 al 20/09/24 - dal 14/10 al 18/10

L. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO MORBIDO	GRANA DOP - POMODORI FRESCHI
Pane e frutta fresca	MERENDA: Frutta fresca
M. - PASSATO DI CANNELLINI CON PASTA	<u>FIL. DI PESCE GRATINATO</u> - INSALATA VERDE
++ GOBBETTI AL POMODORO E PISELLI (durante la stagione calda)	MERENDA: LATTE E BISCOTTI
Pane e frutta fresca	POLPETTE DI QUINOA AL FORNO - ZUCCHINE AL FORNO
ME. - NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	MERENDA: frutta fresca
Pane e frutta fresca	
G. - PIATTO UNICO: LASAGNE SPECIALI AL FORNO SM SC - CAROTE JULIENNE	MERENDA: Banana
Pane e frutta fresca	FIL.HALIBUT GRATINATO - CAROTE E PISELLI PROFUMATI
V. - RISOTTO ALL'ORTOLANA ESTIVA	MERENDA: Cracker
Pane e frutta fresca	

4° settimana Dal 06/05/24 al 10/05/24 - dal 03/06/24 al 07/06/24 - dal 01/07/24 al 05/07/24 - dal 29/07/24 al 02/08/24 - dal 26/08/24 al 30/08/24 - dal 23/09/24 al 27/09/24

L. - SEDANINI AL TONNO	TORTINO DI CAROTE AL FORNO - POMODORI
Pane e frutta fresca	MERENDA: Frutta fresca
M. - VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA	<u>PORTAFOGLIO AL FORMAGGIO</u> - CAROTE JULINNE
++ PENNE AL POMODORO. (durante la stagione calda)	MERENDA: latte e biscotti
Pane e frutta fresca	FIORE DI CECI E CAROTE - INSALATA VERDE
ME. - RISOTTO PRIMAVERA	MERENDA: Frutta fresca
Pane e frutta fresca	<u>TONNO</u> - PISELLI AL SUGO
G. - GOBBETTI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	MERENDA: CRACKER
Pane e frutta fresca	FISH BURGER - FAGIOLINI AL VAPORE
V. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ALLA GENOVESE	MERENDA: Frutta fresca
Pane e frutta fresca	

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

++ PIATTI CHE SOSTITUISCONO I BRODI DURANTE I MESI DI MAGGIO FINO A SETTEMBRE IN BASE ALLE CONDIZIONI METEO.
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.