

SCUOLA MATERNA "SANDRINI-MAZZA" QUINZANO D'OGGIO

MENU' PRIMAVERA-ESTATE - ASILO NIDO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 settimana	Risotto allo zafferano Merluzzo gratinato* Fagiolini a vapore* Pane - Frutta di stagione	Pasta in salsa grana Polpette di bovino con olio e aromi Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote crude Pane - Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Hamburger di pollo olio e limone Patate a vapore Pane - Frutta di stagione	Pasta all'olio Caciotta Pomodori Pane - Frutta di stagione
2 settimana	Ravioli di magro al burro e salvia Grana padano Carote crude Pane - Frutta di stagione	Crema di carote con riso Arrosto di tacchino con aromi Piselli stufati* Pane - Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata con verdure* Insalata e pomodori Pane - Frutta di stagione	Riso all'olio Sovracoscia di pollo con olio e aromi Zucchine trifolate Pane - Frutta di stagione	Pasta in salsa aurora Platessa gratinata* Insalata verde e rossa Pane - Frutta di stagione
3 settimana	Pasta all'olio Mozzarella Pomodori Pane - Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina Lonza al latte Purè di patate Pane - Frutta di stagione	Riso in salsa grana Polpette di bovino con olio e aromi Fagiolini a vapore* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Affettato di tacchino Carote crude Pane - Frutta di stagione	Pasta con zafferano e zucchine Merluzzo gratinato* Insalata verde Pane - Frutta di stagione
4 settimana	Pasta con pomodoro e ricotta Frittata con verdure* Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Sovracoscia di pollo con olio e aromi Carote a vapore Pane - Frutta di stagione	Ravioli di magro al burro e salvia Provolone dolce Pomodori Pane - Frutta di stagione	Crema di carote con riso Arrosto di tacchino con salsa Piselli stufati* Pane - Frutta di stagione	Pasta al pesto Platessa gratinata* Insalata verde e carote Pane - Frutta di stagione

Dietista Lucia Baruzzi

Si utilizza sale iodato. Si utilizza olio extra vergine di oliva (EVO).

Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Nella settimana verranno fornite, secondo disponibilità, almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione tra: mele, pesche, albicocche, banane, fragole, melone.

Calendario rotazione verdure - secondo disponibilità: - carote, insalata, cavolo cappuccio, zucchine, fagiolini, pomodori

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

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