

SCUOLA MATERNA "SANDRINI-MAZZA" QUINZANO D'OGGIO

MENU' AUTUNNO-INVERNO ASILO NIDO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 settimana	Pasta all'olio Provolone dolce Misto crudo Pane - Frutta di stagione	Crema di zucca* con riso Frittata con verdure* Patate a vapore Pane - Frutta di stagione	Polenta Spezzatino di tacchino Carote a vapore* Pane - Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Polpette/ tortino di legumi Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo/ Halibut olio e limone* Cappuccio crudo e carote crude Pane - Frutta di stagione
2 settimana	Pasta in salsa grana Merluzzo gratinato* Spinaci* alla parmigiana Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote crude Pane - Frutta di stagione	Riso all'olio Uova strapazzate al pomodoro Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Crema di ceci e rosmarino con pasta Coscia di pollo al forno Purè di patate Pane - Frutta di stagione	Pasta al tonno Caciotta Insalata verde e cavolo cappuccio Pane - Frutta di stagione
3 settimana	Pasta al pomodoro e bas. Provolone dolce Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata con verdure* Cavolfiore gratinato* Pane - Frutta di stagione	Ravioli di magro al burro e salvia Legumi stufati* con aromi Cappuccio crudo e carote crude Pane - Frutta di stagione	Crema di carote* con riso Arrosto di tacchino con salsa Patate a vapore Pane - Frutta di stagione	Pasta all'olio Merluzzo/ Halibut alla pizzaiola* Insalata verde Pane - Frutta di stagione
4 settimana	Pasta al pesto Uova strapazzate Carote crude Pane - Frutta di stagione	Riso in salsa grana Hamburger di pollo con aromi Finocchi gratinati* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Asiago Insalata mista Pane - Frutta di stagione	Passato di verdure* con pasta Arrosto di lonza con salsa Purè di patate Pane - Frutta di stagione	Pasta con ragù di lenticchie Merluzzo gratinato* Insalata verde 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.