

SCUOLA MATERNA "SANDRINI-MAZZA" QUINZANO D'OGGIO

MENU' PRIMAVERA-ESTATE - ASILO NIDO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 settimana	Risotto allo zafferano Halibut olio e limone* Zucchine trifolate* Pane - Frutta di stagione	Pasta in salsa grana Prosciutto cotto Insalata verde Pane - Frutta di stagione	P.U: Pizza margherita Pomodori Pane - Frutta di stagione	Passato di verdure* e legumi con RISO/ Riso all'olio*** Arrosto di tacchino con aromi Patate a vapore Pane - Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Frittata con spinaci* Carote crude Pane - Frutta di stagione
2 settimana	Riso all'olio Caciotta Montana Pomodori Pane - Frutta di stagione	Crema di zucchine* con pastina / Pasta al pomodoro*** Hamburger di pollo olio e limone Patate a vapore Pane - Frutta di stagione	Ravioli di magro al burro e salvia Tortino di ceci Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Pasta aurora Frittata con zucchine frullate* Fagiolini a vapore* Pane - Frutta di stagione	Pasta al pesto Merluzzo gratinato* Insalata mista Pane - Frutta di stagione
3 settimana	Pasta all'olio Polpette di bovino olio e aromi Zucchine trifolate* Pane - Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata semplice* Insalata verde Pane - Frutta di stagione	P.U: Pizza margherita Pomodori Pane - Frutta di stagione	Passato di verdure* e legumi con pastina /Riso all'olio*** Arrosto di tacchino con aromi Patate a vapore Pane - Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo olio e limone* Carote crude Pane - Frutta di stagione
4 settimana	Pasta con zafferano e zucchine* Frittata con carote frullate* Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Ravioli di magro olio e grana Asiago Pomodori Pane - Frutta di stagione	Crema di carote con orzo / Pasta integrale al pomodoro*** Coscia di pollo agli aromi Patate a vapore Pane - Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Tortino di ceci Insalata verde e rossa Pane - Frutta di stagione	Pasta al pesto Merluzzo gratinato* Fagiolini a vapore* 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.

***Alternativa: Si prevede un'alternativa adeguata per le giornate molto calde in cui il primo in brodo non risulti accettato. Viene concodrata con cucina e docenti