

MENU' AUTUNNALE per la ristorazione scolastica
Scuola dell'infanzia a.e. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1 SETTIMANA 28 ottobre 25 novembre	Pizza Bocconcino di grana (1/2 porz.) Spinaci Frutta di stagione	Pasta alla portofino Bastoncini di merluzzo Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Bocconcini di tacchino panati Finocchi in insalata Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Frittata di zucchine Fagiolini Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Fusi di pollo Insalata fantasia Budino	 PRODOTTI BIOLOGICI <i>Olio extravergine oliva Ita</i> <i>Pasta</i> <i>Yogurt</i> <i>Mozzarella</i> <i>Ricotta</i> <i>Primo sale</i> <i>Legumi secchi</i> <i>Uova pastorizzate</i> <i>Pomodori pelati/passata</i> <i>Lonza di suino Lombardia</i> <i>Spalla/reale bovino</i> <i>Avicoli</i> <i>Latte intero fresco e UHT</i> <i>Succhi di frutta</i> <i>Orzo e farro</i> <i>Ortofrutta fresca 50%</i> <i>Verdura surgelata 50%</i>
2 SETTIMANA 04 novembre 02 dicembre	Raviolini in brodo vegetale Frittata con ricotta Insalata verde Frutta di stagione	Pasta olio e grana Affettato di tacchino Cavolfiore Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con crostini Bocconcini di tacchino Broccoli Yogurt alla frutta	Lasagne al ragù Formaggio spalmabile (1/2 porz.) Carotine baby Frutta di stagione	Risotto alla zucca Platessa gratinata Finocchi in insalata Frutta di stagione	
3 SETTIMANA 14 ottobre 11 novembre 09 dicembre	Pasta al pesto Uova strapazzate Carote julienne Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con orzo Bocconcino di grana (1/2 porz.) Patate al forno Frutta di stagione	Risotto al pomodoro Tacchino al limone Fagiolini Budino	Pizza margherita Mozzarella (1/2 porz.) Insalata fantasia Frutta di stagione	Pasta agli aromi Merluzzo al forno Broccoli Frutta di stagione	
4 SETTIMANA 21 ottobre 18 novembre 16 dicembre	Pasta pomodoro e lenticchie Asiago dop (1/2 porz.) Macedonia di verdura Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Frittata di verdure Fagiolini Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con riso Cotoletta di lonza Spinaci Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Cosce di pollo Patate al forno Yogurt alla frutta	Pasta zucchine e zafferano Platessa gratinata Carote julienne Frutta di stagione	

Nell'ultima settimana del mese verrà preparata una torta dalla cuoca Maria per festeggiare i compleanni dei bimbi del mese

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.