



MENU INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA

PRIVO DI CARNE dal 09.01.2023



	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto* allo zafferano e piselli Mozzarella* Spinaci gratinati Frutta fresca - pane integrale	Ravioli ricotta e spinaci* olio EVO e Grana Asiago DOP Fagiolini** gratinati Frutta fresca - pane	Passato di fagioli cannellini con crostini Mozzarella* Patate fresche al forno Frutta fresca - pane	Pennette al pomodoro e basilico Formaggio spalmabile Erbette gratinate Frutta fresca - pane pugliese
MARTEDI'	Passato di verdura con orzo* Frittata Carote Julienne Frutta fresca - pane	Crema di ortaggi con riso* o farro* Tortino di verdure Patate arrosto fresche Frutta fresca - pane	Focaccia con formaggio Lattuga, fagiolini e olive nere Frutta fresca - pane	Minestra di brodo di verdure con riso Merluzzo** gratinato Finocchi in insalata Frutta fresca - pane
MERCOLEDI'	Insalata di fagiolini** e mais Pennette al ragù di pesce** Torta di mele Pane	Pennette all' olio EVO e Grana Filetto di platessa** impanato Insalata verde Frutta fresca - pane	Insalata di carote e mais Pennette al ragù di pesce** Crostata di frutta Pane	Pennette al pomodoro e basilico Frittata* con verdure e Grana Lattuga* e trevisana Yogurt alla frutta - Pane
GIOVEDI'	Maccheroncini al pesto ligure artigianale Filetti merluzzo** gratinati Insalata di finocchi Frutta fresca - pane	Risotto* alla Parmigiana Hamburger vegetale Carote julienne e mais Frutta fresca - pane	Riso* all'olio EVO e Grana Frittata con verdure Insalata di finocchi Frutta fresca - pane	Pasta in crema di zucca Hamburger di soia Purè di patate fresche Frutta fresca - pane
VENERDI'	Insalata mista lattuga* e carote Pizza Margherita 1/2 porzione di mozzarella* Frutta fresca - pane	Fusilli al pomodoro e basilico Rotolo di uova* con verdure Finocchi in insalata Frutta fresca -pane	Pasta al pesto ligure artigianale Filetti di merluzzo** impanati Lattuga* Frutta fresca - pane integrale	Maccheroni con ricotta* Filetto di Halibut** impanato Carote Julienne Frutta fresca - pane

* alimenti biologici ** prodotti surgelati

SPECIFICHE DELLE DERRATE. 1) prodotti BIOLOGICI in menù: ricotta, mozzarella, primo sale, latte, yogurt alla frutta, uova e uovo pastorizzato, lonza di suino, spalla e noce di bovino, succhi di frutta, marmellata, mele golden, pere, lattuga, cipolle, melanzane e zucchine, olio EVO per condimento a crudo, ravioli di magro. **2)** Il pesce è classificato MSC e proveniente dalle zone FAO 27 e 37. **3)** La carne avicola è biologica o etichettata senza antibiotici o secondo tecniche di allevamento per il benessere animale.