



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1 ^a	<p>Passato di verdura* con crostini Uova strapazzate Patate al vapore</p>	<p>Pasta al pomodoro e panna Formagella di Tremosine Carote* al vapore</p>	<p>Ravioli ricotta e spinaci* all'olio Arrostito di maiale agli aromi Fagiolini* al vapore</p>	<p>Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde e pomodori</p>	<p>Pasta all'olio Filetto di platessa* gratinato Insalata verde e finocchi</p>
2 ^a	<p>Pasta al pomodoro e ricotta Mozzarella Pomodori in insalata</p>	<p>Riso all'olio Hamburger di tacchino* al forno Insalata verde e mais</p>	<p>Crema di patate* Scaloppina di maiale* al limone Carote* al vapore</p>	<p>Gnocchi* al pomodoro Affettato di tacchino Insalata verde</p>	<p>Pasta al pomodoro e verdure Tonno all'olio Piselli* in umido</p>
3 ^a	<p>Risotto allo zafferano Formaggio Insalata verde</p>	<p>Passato di verdura* con crostini Bocconcini di tacchino* Purè</p>	<p>Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde</p>	<p>Pasta al pomodoro e prosciutto cotto Uova strapazzate Fagiolini* al vapore</p>	<p>Riso all'olio Filetto di halibut* gratinato Insalata verde e pomodori</p>
4 ^a	<p>Pasta al pesto Arrostito di tacchino* al latte Insalata verde e finocchi</p>	<p>Crema di carote* con crostini Fusi di pollo* al forno Patate al vapore</p>	<p>Pasta al pomodoro e verdure Grana Padano DOP Piselli* in umido</p>	<p>Pasta all'olio Affettato di tacchino Insalata verde, pomodori e mais</p>	<p>Riso al pomodoro Filetto di gallinella* gratinato Insalata verde e finocchi</p>

SCUOLA DELL'INFANZIA

COMUNE DI CONCESIO

Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale

Verranno proposti almeno tre tipi diversi di frutta nell'arco della settimana a scelta tra: mela, arancia, banana, pesca, susina, albicocca, kiwi (compatibilmente con la disponibilità di mercato)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete)

* Materia prima di base congelata e/o surgelata

La carne congelata verrà utilizzata per un totale annuo inferiore al 40%.

Aggiornato in data 12/03/2019 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia