

INVERNALE



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

Pasta besciamella e prosciutto cotto
Grana Padano DOP
Piselli*

Passato di verdura* con crostini
Arrostito di lonza*
Purè

Pasta all'olio
Uova strapazzate
Carote julienne

Risotto alla zucca
Hamburger di tacchino* al forno
Insalata verde e finocchi

Gnocchi* al pomodoro
Halibut* gratinato al forno
Insalata verde

2^a

Riso all'olio
Bocconcini di tacchino* in umido
Carote baby* al vapore

Pasta al pomodoro
Formagella di Tremosine
Insalata verde + carote julienne + mais

Crema di carote*
Scaloppina di pollo al limone
Spinaci* al latte

Pasta rossa cremosa
Petto di pollo* al forno
Carote julienne

Pasta all'olio
Halibut* gratinato al forno
Insalata verde

3^a

Pasta alla crema di verdure
Frittata
Insalata verde

Pizza margherita
Prosciutto cotto
Insalata verde e carote

Ravioli ricotta e spinaci*
Tonno all'olio
Fagiolini* al vapore

Brasato di bovino con polenta
Piselli*

Passato di verdura* con riso
Mozzarella
Patate* al vapore

4^a

Pasta al pesto
Prosciutto cotto
Finocchi* gratinati

Crema di patate*
Cosce di pollo* al forno
Insalata verde

Gnocchi* al ragù di verdura
Primo sale
Carote julienne

Passato di verdura* con crostini
Arrostito di tacchino*
Patate al vapore

Risotto allo zafferano
Platessa* gratinata al forno
Carote julienne

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: banana, mela, pera, arancia, mandarino, mandarancio, miyakawa, 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 27/10/2015 - Validato da: Dott.ssa Carmen Barbaccia