

MENU SCUOLA DELL'INFANZIA ESTATE 2019



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I SETTIMANA	FUSILLI INTEGRALI CON VELLUTATA AL PARMIGIANO	CREMA DI PISELLI CON CROSTINI O GOBBETTI POMODORO E PISELLI	SPAGHETTI AL TONNO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	FARFALLE CON SALSA ALLE ERBE AROMATICHE
	HAMBURGER DI TACCHINO	"CILIEGINE" DI MOZZARELLA	TORTINO DI VERDURE	ANCHETTE DI POLLO	PLATESSA GRATINATA AL FORNO
	CAROTE AL PREZZEMOLO	POMODORI	INSALATA MISTA	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	FINOCCHI AL FORNO
	CRACKERS	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA MARGHERITA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA
II SETTIMANA	SEDANI OLIO E PARMIGIANO	PIZZA ROSSA CON PROSCIUTTO COTTO	GNOCCHETTI SARDI ALLE MELANZANE	FARFALLINE AL PESTO (SENZA FRUTTA SECCA)	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
	UOVA SODE		ARROSTO DI MAIALE AL ROSMARINO O ARROSTO DI TACCHINO AL ROSMARINO	MERLUZZO/PLATESSA AGLI ODORI	CROCCHETTE DI LEGUMI
	INSALATA MISTA CON MANDORLE TOSTATE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	PATATE AL FORNO	FAGIOLINI OLIO	CAROTE JULIENNE
	LATTE E BISCOTTI	YOGURT ALLA FRUTTA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE E MARMELLATA
III SETTIMANA	MEZZE PENNE ALLA PIZZAIOLA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON ORZO O FARRO O GRAMIGNA AL RAGÙ DI CARNE	COUS COUS CON POLPETTE DI CARNE BIANCA AL POMODORO	FUSILLI AL POMODORO E VERDURE
	CASATELLA O STRACCHINO	STRACCETTI DI TACCHINO IMPANATI	TORTINO DI PATATE		MERLUZZO/PLATESSA AL LIMONE
	INSALATA MISTA CON FAGIOLI CANNELLINI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE	POMODORI	MACEDONIA DI VERDURE	ZUCCHINE ALL'OLIO O ALLA MENTA
	YOGURT ALLA FRUTTA	FOCACCIA AL FORNO	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PANE E MARMELLATA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
IV SETTIMANA	PENNE CON OLIO E PARMIGIANO	RISOTTO AGLI ASPARAGI	FARFALLINE AL POMODORO E BASILICO	GARGANELLI ALL'UOVO CON RAGU DI CARNE PASTICCIAIO	GOBBETTI CON SALSA VERDURE E LEGUMI
	HAMBURGER DI MANZO CON SALSA "TOMATO" (SALSA VEGETALE)	TONNO	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO O POLPETTE DI PESCE		FRITTATA ALLE VERDURE
	INSALATA VERDE	FAGIOLINI OLIO	BROCCOLI OLIO	INSALATA MISTA	POMODORI IN INSALATA O POMODORI E MAIS
	LATTE E CORN FLAKES	TORTA ALLO YOGURT O TORTA AL LIMONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	YOGURT ALLA FRUTTA O GELATO

TUTTI I GIORNI PANE FRESCO E FRUTTA DI STAGIONE

NOTE. Il menù giornaliero comprende, il primo, il secondo, il contorno, il pane, la frutta fresca di stagione e la merenda. All'occorrenza si utilizzano prodotti congelati o surgelati ove previsto e nel rispetto dei contratti in essere. I formati di pasta possono subire variazioni. Il prosciutto cotto è senza polifosfati aggiunti. Il piatto alternativo previsto in alcune giornate potrà essere proposto per valutazioni di gradimento, stagionalità e variabilità. Menù autorizzato dal Dipartimento di Sanità Pubblica:

- UDC Igiene Alimenti e Nutrizione Città dell'Azienda USL di Bologna
- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dell'Azienda USL di Modena



PRIMI



SECONDI



CONTORNI



MERENDA