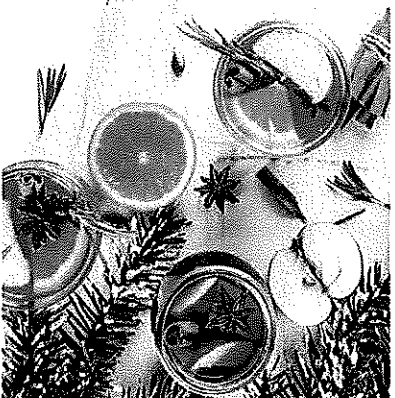


IL RESP. LE AREA AFF. GEN.
(rag. Lara Cola)

menù invernale

scuola INFANZIA - comune di COCCAGLIO



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro e tonno Frittata al forno Insalata mista e carote Pane Yogurt	Pastina in brodo vegetale Arrostio di maiale al forno Patate* al forno Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Tonno all'olio Cavolo cappuccio julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio (1/2 porzione) Brasato di bovino con polenta (1/2 porzione) Piselli* in umido Pane Frutta fresca di stagione	Crema di verdure* con riso - BIO Mozzarella - BIO Carote in insalata - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO
2	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista e carote Pane Yogurt	Pasta al pomodoro Filetto di platessa* impanato Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Crema di verdura* con crostini Scaloppina di pollo agli aromi Patate* al forno Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Asiago Carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico - BIO Legumi* al vapore - BIO Insalata - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO
3	Pasta al pomodoro - BIO Frittata al forno - BIO Insalata mista e carote - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO	Pastina in brodo vegetale Spezzatino di bovino Patate* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Risotto al Grana Padano Filetto di limanda* con pane aromatizzato Carote julienne Pane Yogurt	Pasta al pomodoro e tonno Provolone e piselli Zucchine* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Crema di zucca* con riso Arrostio di tacchino Insalata Pane Frutta fresca di stagione
4	Pasta all'olio - BIO Piselli* in umido - BIO Insalata - BIO Pane - BIO Frutta fresca di stagione - BIO	Pasta al pesto Asiago Carote in insalata Pane Yogurt	Passato di verdura* con crostini Arrostio di maiale al forno Patate* al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata mista e carote Pane Frutta fresca di stagione	Riso all'olio Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca di stagione

Viene utilizzato sale iodato per preparazioni e condimenti. Tutti i pasti vengono completati con pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione. Per condimento del primo piatto verrà utilizzato Grana Padano DOP.

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.
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, solfiti e 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.
Aggiornato in data 15/11/2019 - Validato da Servizio Dietistico di Area