Menu Infanzia Don Zuccotti

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	PRIMO	**//Piatto unico**	Sedani all'olio e parmigiano	**Penne integrali al pomodoro e basilico**	Passato di legumi e ortaggi* con orzo	Risotto alla milanese
	SECONDO	**Maccheroncini gratinati ricchi**	Bocconcini di pollo al limone	**Frittata con formaggio**	Primo sale ½ porz.	Filetto di nasello* con panure prezzemolo e parmigiano
	CONTORNO	**Carote julienne e mais**	Fagiolini*	**Spinaci* al forno**	Patate fresche al forno	Insalata e olive nere
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stragione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA	PRIMO	**//Piatto unico**	Crema di ortaggi* con farro	Tortiglioni al pomodoro e olive	Risotto alla parmigiana	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta
	SECONDO	Pizza margherita	Arrosto di tacchino all'arancia	Cotoletta di lonza impanata	Filetto di merluzzo* gratinato al forno	**Frittata con spinaci***
	CONTORNO	Fagiolini* e mais*	Purè di patate fresche	Iceberg e cavolo cappuccio	Erbette al forno	Insalata di finocchi
	FRUTTA	Grissini e Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stragione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA	PRIMO	Risi e bisi* (asciutto)	Penne integrali al ragu' di verdure	Gnocchi al pomodoro e basilico	//Piatto unico	Passato di ortaggi* con crostini
	SECONDO	Formaggio spalmabile	Frittata con formaggio	**Sovracosce di pollo**	Polenta e Bruscitt	**Filetto di merluzzo* al limone**
	CONTORNO	Insalata e olive nere	Spinaci* alla parmigiana	Insalata verde e finocchi	Carote julienne e cavolo verza	Patate fresche al forno
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stragione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA	PRIMO	Fusilli al pomodoro e basilico	Penne con i broccoli freschi	//Piatto unico	Risotto alla piemontese	Crema di verdure*
	SECONDO	Mozzarella	Rotolino di platessa* impanata	**Tagliatelle al ragù**	Arrosto di vitellone	**Tortino di legumi e parmigiano**
	CONTORNO	Fagiolini* con mais*	Iceberg e cavolo cappuccio	Erbette* al forno	Insalata	**Insalata di finocchi**
	FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stragione	Frutta fresca di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC…), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati.
Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

VIENE SOMMINISTRATO PANE A CONTENUTO DI SALE INFERIORE AL 1,7%

Le preparazioni gastronomiche contrassegnate con asterisco * potrebbero essere preparate con materie prime congelate/surgelate all'origine.

CIRFOOD