

MENU INVERNALE per la ristorazione scolastica
Scuola dell'infanzia a.s. 2024-2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
06 gennaio 03 febbraio 03 marzo 31 marzo	Risotto allo zafferano Mozzarella Coste al vapore Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo Frittata alle verdure Insalata mista Yogurt alla frutta	Pasta olio e grana Fusi di pollo al forno Carotine baby Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con crostini Bocconcini di tacchino Purè di patate Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù di verdura Merluzzo agli aromi Fagiolini Frutta di stagione	<p>PRODOTTI BIOLOGICI</p> <p><i>Olio extravergine oliva Ita Pasta Yogurt Mozzarella Ricotta Primo sale Legumi secchi Uova pastorizzate Pomodori pelati/passata Lonza di suino Lombardia Spalla/reale bovino Avicoli Latte intero fresco e UHT Succhi di frutta Orzo e farro Ortofrutta fresca 50% Verdura surgelata 50%</i></p> <p>Altri prodotti</p> <p><i>Budino fresco pastorizzato Pane tipo 0 Prosciutto cotto nazionale alta qualità Pasta fresca e gnocchi senza additivi Riso del consorzio Riso e rane</i></p>
13 gennaio 10 febbraio 10 marzo 07 aprile	Pizza margherita Prosciutto cotto Carotine al vapore Frutta di stagione	Lasagne al ragù di lenticchie Asiago Fagiolini Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Frittata alle zucchine Cavolfiore Yogurt alla frutta	Passato di verdura con riso Bocconcini di pollo Spinaci Frutta di stagione	Pasta e ceci Platessa gratinata Insalata mista Frutta di stagione	
20 gennaio 17 febbraio 17 marzo 14 aprile	Pasta e broccoli Frittata di verdure Fagiolini Frutta di stagione	Passato di verdura e legumi con crostini Bruscitti di manzo Insalata mista Frutta di stagione	Riso all'inglese Bocconcini di tacchino Finocchi gratinati Yogurt alla frutta	Raviolini di carne in brodo vegetale Primo sale Carote al vapore Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo panato al forno Cavolfiore Frutta di stagione	
27 gennaio 24 febbraio 24 marzo 21 aprile	Pasta al pomodoro e lenticchie Frittata alla ricotta Mix di verdura Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio spalmabile Carote stick Frutta di stagione	Passato di verdura con orzo Platessa gratinata Erbette al vapore Frutta di stagione	Pasta al pesto Cotoletta di lonza Fagiolini Yogurt alla frutta	Pasta agli aromi Bocconcini di tacchino Broccoli Frutta di stagione	

Nell'ultima settimana del mese verrà preparata una torta dalla cuoca Maria per festeggiare i compleanni dei bimbi del mese

In alternativa alla frutta di stagione potranno essere servite mousse di frutta e/o plumcake

Si segnala la possibile presenza dei seguenti allergeni e prodotti a base di essi: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.
Per maggiori dettagli visionare l'elenco a fianco al menù e rivolgersi al personale di cucina.