

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Risotto allo zafferano Mozzarella Coste al vapore Frutta di stagione	Pasta al ragù di manzo PESCE/TONNO Insalata mista Yogurt alla frutta	Pasta all'olio NO GRANA Fusi di pollo al forno Carotine baby Frutta di stagione	Passato verdura legumi con crostini Bocconcini di tacchino Purè patate Frutta di stagione	Pasta integrale al ragù di verdura Merluzzo agli aromi Fagiolini Frutta di stagione
	Pizza margherita Prosciutto cotto Carotine al vapore Frutta di stagione	PASTA al ragù di lenticchie Asiago Fagiolini Frutta di stagione	Pastina brodo vegetale PESCE/TONNO Cavolfiore Yogurt alla frutta	Passato verdura con riso Bocconcini di pollo Spinaci Frutta di stagione	Pasta ALL'OLIO Platessa AL FORNO Insalata mista Frutta di stagione
	Pasta e broccoli FETTINA DI POLLO Fagiolini Frutta di stagione	Passato verdura legumi con crostini Bruscitt di manzo Insalata mista Frutta di stagione	Riso all'inglese Bocconcini di tacchino Finocchi ALL'OLIO Yogurt alla frutta	PASTINA brodo vegetale PRIMO SALE Carote al vapore Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo al forno NO UOVO Cavolfiore Frutta di stagione
	Pasta al pomodoro e lenticchie FETTINA DI POLLO Mix di verdura Frutta di stagione	Pizza margherita Formaggio spalmabile Carote stick Frutta di stagione	Passato verdura con orzo Platessa AL FORNO Erbette al vapore Frutta di stagione	Pasta ALL'OLIO TONNO Fagiolini Yogurt alla frutta	Pasta agli aromi Bocconcini di tacchino Broccoli Frutta di stagione

NON AGGIUNGERE GRANA NELLE PREPARAZIONI NE' SUI PRIMI

Nell'ultima settimana del mese verrà preparata una torta dalla cuoca Maria per festeggiare i compleanni dei bimbi del mese – **DOLCE SENZA UOVA**

In alternativa alla frutta di stagione potranno essere servite mousse di frutta e/o plumcake – **DOLCE SENZA UOVA**