

**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><b>PRODOTTI BIOLOGICI</b></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><b>Altri prodotti</b></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 olio e grana 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.