

# SCUOLA MATERNA "SANDRINI-MAZZA" QUINZANO D'OGGIO

## MENU' PRIMAVERA-ESTATE - ASILO NIDO

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 settimana	Risotto allo zafferano Merluzzo/Halibut gratinato* Zucchine trifolate* Pane - Frutta di stagione	Pasta in salsa grana Frittata con verdure* Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto Carote crude Pane - Frutta di stagione	Passato di verdure* e legumi con RISO/ Riso all'olio*** Hamburger di pollo olio e limone Purè di patate Pane - Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Caciotta Pomodori Pane - Frutta di stagione
2 settimana	Riso all'olio Provolone dolce Pomodori Pane - Frutta di stagione	Crema di zucchine* con pastina / Pasta al pomodoro*** Arrosto di tacchino con aromi Patate a vapore Pane - Frutta di stagione	Ravioli di magro al burro e salvia Piselli stufati* con aromi Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Pasta al pesto Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini a vapore* Pane - Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Merluzzo/Halibut olio e limone* Insalata mista Pane - Frutta di stagione
3 settimana	Pasta all'olio Frittata con verdure* Carote crude Pane - Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Coscia di pollo agli aromi Zucchine trifolate* Pane - Frutta di stagione	Pizza margherita Caciotta Pomodori Pane - Frutta di stagione	Passato di verdure* e legumi con riso/Riso all'olio*** Polpette di bovino olio e aromi Purè di patate Pane - Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Merluzzo/Halibut gratinato* Insalata verde Pane - Frutta di stagione
4 settimana	Pasta con zafferano e zucchine* Uova strapazzate con aromi Insalata verde Pane - Frutta di stagione	Ravioli di magro al pomodoro Provolone dolce Pomodori Pane - Frutta di stagione	Crema di carote con pastina / Pasta al pomodoro*** Arrosto di lonza al latte Patate a vapore Pane - Frutta di stagione	Riso in salsa grana Tortino/Polpette di legumi Insalata verde e rossa Pane - Frutta di stagione	Pasta al pesto Merluzzo/Halibut alla pizzaiola* Fagiolini a vapore* Pane - Frutta di stagione

*Dietista Lucia Baruzzi*

Si utilizza sale iodato. Si utilizza olio extra vergine di oliva (EVO).

Nota: il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale e senza strutto.

Nella settimana verranno fornite, secondo disponibilità, almeno tre differenti tipologie di frutta di stagione tra: mele, pesche, albicocche, banane, fragole, melone.

Calendario rotazione verdure - secondo disponibilità - : carote, insalata, cavolo cappuccio, zucchine, fagiolini, pomodori

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.

\*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

\*\*\*Alternativa: Si prevede un'alternativa adeguata per le giornate molto calde in cui il primo in brodo non risulti accettato. Viene concordata con cucina e docenti