



MENU INVERNALE SCUOLA MATERNA "M.T.CALCUTTA"



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1° settimana	Pasta pasticciata Bresaola olio e limone Verdura cruda budino Pane	Pizza Crescenza Verdura cotta Frutta Pane	Pasta al ragù di verdure Cosce di pollo al forno Verdura cruda Yogurt Pane	Riso allo zafferano frittata Verdura cotta Frutta Pane	Minestra di verdure bastoncini pesce Verdura cruda Frutta Pane
2° settimana	Polenta concia Prosciutto cotto broccoli o cavolfiore frutta Pane	lasagne alla bolognese mozzarella verdura cruda budino	gnocchi al pomodoro bastoncini pesce verdura cruda Frutta Pane	pasta e fagioli Formaggio patate al forno yogurt Pane	ravioli di magro uova sode insalata verde frutta Pane
3° settimana	Pasta al ragu formaggi misti Verdura cruda dolce Pane	risotto alla parmigiana pesce panato al forno verdura cotta yogurt Pane	pasta allo zafferano Prosciutto cotto Verdura cruda Frutta Pane	Crema di legumi con crostini Lonza al latte pure' Frutta	Gnocchi al pomodoro uova sode Insalata verde Frutta Pane
4° settimana	Minestrone con pasta Scaloppine a. pizzaiola/ Brasato Patate budino	Pizza Prosciutto cotto Verdura cruda Frutta Pane	Ravioli di magro arrosto tacchino forno Verdura cotta dolce	Pasta in bianco Pollo al forno Verdura cruda Frutta Pane	pasta al pesto bastoncini pesce Carote cotte Frutta Pane

Frutta di stagione GR 80/120 : arance, mandaranci, mandarini, kiwi, banane, mele, pere

Pane: ogni pasto sarà comprensivo di pane bianco/integrale secondo le grammature previste.

Il pane è del tipo senza condimenti aggiunti (composto da farina di grano, acqua, lievito, sale – prodotto a ridotto contenuto di sale 1,7% di sale su 100 g di farina di grano).

Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menù possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della Società Risto Flunch presente presso la Mensa scolastica*.*