



MENU' GIUGNO/LUGLIO scuola dell'infanzia

	SETTIMANA dal 9 al 13/06 SETTIMANA dal 7 all'11/07	SETTIMANA dal 16 al 20/06 SETTIMANA dal 14 al 18/07	SETTIMANA dal 23 al 27/06	SETTIMANA dal 30/06 al 4/07
Lunedì	Pasta sugo e basilico Bocconcini di bufala Patate lesse olio e prezzemolo Frutta di stagione	Pasta al ragù di bolognese Fiordilatte Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alla siciliana Frittata Insalata verde Frutta di stagione	Insalata di riso Fiordilatte Pomodori Frutta di stagione
Martedì	Pasta e lenticchie Straccetti di pollo Insalata verde Frutta di stagione	Pasta con patate, provola e basilico Platessa al forno Pomodori Frutta di stagione	Pasta con ricotta Salsicce di pollo e tacchino al forno Patate al forno Frutta di stagione	Spaghetti alla marinara Filetti di merluzzo* alla livornese Fagiolini Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta all'insalata Frittata al forno Fagiolini Frutta di stagione	Pasta al pesto Scaloppine di petto di pollo Purè di patate Frutta di stagione	Riso al pomodoro Straccetti di tacchino Piselli Frutta di stagione	Pasta con zucchine Cotoletta di prosciutto Insalata verde Frutta di stagione
Giovedì	Penne al pomodoro e basilico Polpette Piselli Frutta di stagione	Risotto crema zucchine e stracchino Arista di maiale Piselli in umido Frutta di stagione	Gatteau di patate Prosciutto cotto Insalata verde Frutta di stagione	Pasta o riso con piselli Carne macinata con rosmarino Carotine julien e mais Frutta di stagione e Dolce
Venerdì	Pizza Bastoncini di merluzzo* impanati Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pizza Formine di merluzzo* al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione	Pizza Filetti di merluzzo* olio e limone Carotine julien/insalata verde Frutta di stagione	Pizza Nugget di merluzzo* al forno Insalata di pomodori Frutta di stagione

*I piatti contrassegnati con asterisco possono essere preparati con materie prime surgelate/congelate all'origine

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.