



ESTIVO

DA APRILE A OTTOBRE

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a
Pasta all'olio evo e salvia
Insalata di tonno
Zucchine al forno
Pane e frutta fresca

Pasta al pomodoro e basilico
Cosce di pollo al forno
Insalata di pomodori
Pane integrale e frutta fresca

Risotto alla milanese
Polpette di legumi
Insalata di carote
Pane e yogurt

Pasta al pesto
Formaggio fresco
Insalata di *fagiolini
Pane e frutta fresca

Pasta gratinata
Frittata di *verdura al forno
Spinaci* al parmigiano
Pane e frutta fresca

2^a
Risotto al pomodoro
Formaggio fresco
Insalata di pomodori
Pane e frutta fresca

Pasta ai formaggi
Lonza al latte
Carote* al forno
Pane e frutta fresca

Passato di *verdura con pasta
Bocconcini di pollo
Verdura mista* cotta
Pane integrale e *gelato

Pizza margherita
1/2 porzione di bresaola
Insalata mista cruda
Pane e frutta fresca

Pasta al pomodoro e olive
Polpette di *timanda
Fagiolini* al parmigiano
Pane e frutta fresca

3^a
Pasta al tonno
Frittata di *spinaci al forno
Insalata di carote crude
Pane e frutta fresca

Pasta al pesto
Polpette di bovino
Insalata di pomodori
Pane e frutta fresca

Pasta all'olio evo
Petto di pollo alla milanese al
forno
Fagiolini* al forno
Pane e budino

Risotto con zucchine
Platessa* al forno
Spinaci* al forno
Pane e frutta fresca

Ravioli al pomodoro
Formaggio fresco
Zucchine al forno
Pane integrale e frutta fresca

4^a
Pasta all'olio evo
Prosciutto cotto
Insalata di *fagiolini
Pane e frutta fresca

Pizza margherita
1/2 porzione di formaggio
Insalata verde
Pane e frutta fresca

Risotto alla parmigiana
Fesa di tacchino alle erbe
Insalata di pomodori
Pane e macedonia di frutta
fresca

Pasta al pomodoro
Svizzera di bovino
Zucchine al forno
Pane integrale e frutta fresca

Passato di *verdura con pasta
Platessa* al forno
Carote* e patate prezzemolate
Pane e frutta fresca

SCUOLA DELL'INFANZIA

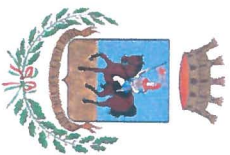
COMUNE DI ROCCAIONE

Per il *babyparking* le verdure crude saranno sostituite da verdure cotte; il tonno sarà sostituito da platessa* lessa al forno oppure prosciutto cotto oppure formaggio fresco.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti; Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 23/07/2018 - Validato da: Dott.ssa Anna Comba



INVERNALE

DA NOVEMBRE A MARZO



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a
Risotto alla zucca
Formaggio fresco
Fagiolini* al forno
Pane e frutta fresca

Pasta al pesto
Cosce di pollo al forno
Spinaci* all'olio evo
Pane e frutta fresca

Polenta
Spezzatino di bovino
Carote* al forno
Pane e budino

Crema di legumi* con pasta
Frittata di *verdura al forno
Purea di patate
Pane integrale e frutta fresca

Pasta al pomodoro
Plattessa* al forno
Insalata verde
Pane e frutta fresca

2^a
Pizza margherita
1/2 porzione di prosciutto cotto
Insalata di carote crude
Pane e frutta fresca

Pasta al ragu di bovino
Frittata di *verdura al forno
Fagiolini* all'olio evo
Pane integrale e frutta fresca

Passato di *verdura con pasta
Insalata di tonno e patate lesse
Pane e yogurt

Pasta all'olio extravergine
Polpette di bovino al forno
Spinaci* al forno
Pane e frutta fresca

Pasta gratinata
Formaggio fresco
Broccoli al forno
Pane e frutta fresca

3^a
Pasta all'olio extravergine
Bocconcini di maiale al forno
Fagiolini* al forno
Pane e frutta fresca

Pasta al pomodoro
Plattessa* al forno
Cavolfiori gratinati al forno
Pane e frutta fresca

Riso e *piselli
Formaggio fresco
Spinaci* al forno
Pane integrale e budino

Gnocchi alla romana
Fesa di tacchino al forno
Carote* al forno
Pane e frutta fresca

Pasta al pesto
Polpette di legumi
Insalata verde
Pane e frutta fresca

4^a
Pasta al pomodoro
Cosce di pollo al forno
Finocchi al forno
Pane e frutta fresca

Passato* di legumi
Prosciutto cotto
Purea di patate
Pane e frutta fresca

Pasta all'olio extravergine
Polpette di *limanda al forno
Spinaci* al parmigiano
Pane e yogurt

Risotto alla parmigiana
Milanese di maiale al forno
Fagiolini* al forno
Pane e frutta fresca

Pizza margherita
1/2 porzione di formaggio
Insalata di carote crude
Pane integrale e frutta fresca

SCUOLA DELL'INFANZIA

COMUNE DI ROCCAIONE

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e soffioni, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). Il pane fresco servito è a ridotto contenuto di sale.

*Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 23/07/2018 - Validato da: Dott.ssa Anna Comba