



Menù Invernale

Scuola dell'infanzia - Comune di Roccavione



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Biete* al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Spezzatino di pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Crema di *verdure e legumi Frittata alle verdure al forno Patate al forno Frutta fresca	Pasta al pesto rosso Hamburger di bovino al forno Carote julienne Frutta fresca	Riso ai *piselli Filetto di *pesce impanato al forno Broccoli al forno Frutta fresca
2	Pizza margherita ½ porz. di tonno Insalata verde Frutta fresca	Crema di zucca con riso Formaggio fresco Patate al forno Frutta fresca	Polenta Salsiccia al sugo Carote agli aromi Frutta fresca	Riso al pomodoro Sformato di verdure e uova Piselli* al forno Dessert	Pasta all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Finocchi al forno Frutta fresca
3	Pasta al pesto Formaggio fresco Spinaci* al forno Dessert	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure al forno Insalata mista Frutta fresca	Riso all'olio extravergine Pollo al forno Broccoli al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Polpette di bovino al forno Carote al forno Frutta fresca	Crema di *verdure con orzo Filetto di *pesce impanato al forno Patate al forno Frutta fresca
4	Pasta all'olio extravergine Pollo al forno Insalata verde Frutta fresca	Risotto ai formaggi Crocchette di legumi al forno Cavolfiori al forno Dessert	Crema di *verdure con farro Filetto di *pesce impanato al forno Purea di patate Frutta fresca	Pasta al pomodoro Cotoletta di maiale impanata al forno Finocchi al forno Frutta fresca	Pizza rossa Formaggio fresco Carote julienne Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tomino, primo sale, ricotta, stracchino, robiola, mozzarella.

Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*, limanda*.

Dessert: a rotazione, yogurt alla frutta, budino o polpa di frutta.

Tutti i pasti vengono completati con pane comune a ridotto contenuto di sale.

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, solfiti e 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 12/12/2023- Validato da: ASL CN1