

Scuola dell'infanzia  
Sacra Famiglia di Piovezzano

Menù autunno-inverno 2019/2020

Rev. 10/10/2019  
Validato il

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
	Succo di frutta e biscotti	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
1° SETT.	Riso alla parmigiana	Pastina in brodo vegetale	Crema di zucca con riso*	Pasta alle verdure (con pomodoro)*	Pasta con fagioli (con pomodoro)*	14/10/19	18/10/19
	Filetto di merluzzo gratinato*	Cotoletta di pollo	Torta salata ricotta e spinaci*	Coscette di pollo	Asiago (1/2 porzione)	11/11/19	15/11/19
	Spinaci all'olio*	Cappuccio julienne	Patate al vapore* Insalata verde	Carote all'olio*	Insalata mista	09/12/19	13/12/19
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	06/01/20	10/01/20
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	03/02/20	07/02/20
	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Mousse di frutta	Yogurt alla frutta	Budino	02/03/20	06/03/20
	Succo di frutta e biscotti	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
2° SETT.	Pasta al pomodoro	Crema di patate con riso*	Pasta al ragù di bovino (con pomodoro)	Crema di verdura con pastina*	Riso alle verdure*	21/10/19	25/10/19
	Lenticchie e patate agli aromi*	Spezzatino di pollo agli aromi	Grana (1/2 porzione)	Cotoletta di platessa*	Frittata al naturale	18/11/19	22/11/19
	Cappuccio julienne	Carote trifolate*	Piselli all'olio* Insalata verde	Carote julienne	Insalata mista	16/12/19	20/12/19
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	13/01/20	17/01/20
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	10/02/20	14/02/20
	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Mousse di frutta	Yogurt alla frutta	Budino	09/03/20	13/03/20
	Succo di frutta e biscotti	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
3° SETT.	Crema di fagioli con crostini*	Riso alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Riso al pomodoro	28/10/19	01/11/19
	Asiago	Arrosto di suino al latte	Hamburger di bovino al forno	Filetto di merluzzo al pomodoro*	Ceci e patate agli aromi*	25/11/19	29/11/19
	Finocchi all'olio*	Fagiolini all'olio*	Cappuccio julienne	Biete all'olio*	Carote julienne	23/12/19	27/12/19
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	20/01/20	24/01/20
	Torta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	17/02/20	21/02/20
	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Mousse di frutta	Yogurt alla frutta	Budino	16/03/20	20/03/20
	Succo di frutta e biscotti	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
4° SETT.	Crema di carote con riso*	Pizza Margherita*	Pasta al pomodoro	Tortelli di carne burro e salvia*	Crema di verdura con crostini*	04/11/19	08/11/19
	Polpette di bovino al pomodoro	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Filetto di platessa gratinato*	Frittata con prosciutto e formaggio*	Grana	02/12/19	06/12/19
	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Cappuccio all'olio*	Insalata mista	Patate al vapore* Insalata verde	30/12/19	03/01/20
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane	27/01/20	31/01/20
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	24/02/20	28/02/20
	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Mousse di frutta	Yogurt alla frutta	Budino	23/03/20	27/03/20



Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.