

## **MENU INVERNALE**



## ANNO SCOLASTICO 2017/2018-SCUOLA DELL'INFANZIA "NUOVA SEDE " DI CASTELMELLA

In vigore dal 23 ottobre 2017 (lunedì 4^ settimana) - pasto veicolato

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1a Settimana	Risotto alla parmigiana	Ravioli di magro al pom.	Pasta alla bolognese	Passato di verdura c/riso	Pasta agli aromi
	Frittata al forno	Platessa alla mugnaia	Provola	Fusi di pollo al forno	Polpette vegetali
	Finocchi crudi	Insalata mista	Fagiolini al vapore	Patate al vapore	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2a Settimana	Pasta al pomodoro	Crema di ceci c/crostini	Pasta all'olio	Risotto alla zucca	Pasta al pesto
	Prosciutto cotto s.p.	Hamburger di manzo	Merluzzo gratinato	Pollo alla piastra	Primosale
	Carote crude	Patate al forno	Insalata +mais	Carote al rosmarino	Cavolo capp.+Finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3a Settimana	Risotto al pomodoro	Pasta olio e grana	Polenta	Pastina in brodo vegetale	Pasta al pomodoro/acciughe
	Mozzarella	Crocchette di pesce al forno	Bocconcini di pollo in umido	Lonza al forno	Tortino di zucchine
	Insalata mista	Carote crude	Piselli stufati	Purè	Insalata
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
4a Settimana	Pizza margherita	Pasta alla ligure	Pasta all'olio	Passato di legumi c/pasta	Risotto allo zafferano
	Prosciutto cotto s.p.	Cotoletta di pollo al forno	Asiago	Fesa di tacchino alle erbe	Pesce gratinato al forno
	Insalata	Fagiolini al vapore	Carote crude	Tris verdure al vapore	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

I contorni specificati in menù potranno subire variazioni.

PRODOTTI BIOLOGICI: frutta e verdura. Utilizzo del prodotto convenzionale solo per eventuali problemi logistici.

Le giornate del lunedì e del giovedì evidenziate propongono l'intero pasto con alimenti biologici o d.o.p.

Non vengono utilizzati prodotti prefritti e preimpanati all'origine.

Il pane utilizzato è a ridotto contenuto di sale.

Viene utilizzato esclusivamente sale iodato.

La frutta nell'arco della settimana verrà alternata, almeno tre tipologie in base alla stagionalità con banana, mela, pera, uva, susine, mapo, miakawa, clementine, arance e kiwi.