

MENU' PRIMAVERA-ESTATE 2024

In vigore dall'11/03/2024 con la 1° settimana



NO CARNE DI MAIALE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta all'olio extravergine d'oliva e Grana Padano DOP Tonno in olio d'oliva Contorno crudo Frutta Pane	Riso con piselli Bocconcini di tacchino agli aromi Contorno cotto Frutta Pane	Pasta al pesto Uova strapazzate / Frittata Contorno crudo Frutta Pane	Pizza Margherita ½ porzione di formaggio Contorno crudo Frutta Pane integrale	Gnocchetti sardi al pomodoro Pesce agli aromi Contorno cotto Frutta Pane
2° SETTIMANA	Pasta / Pasta integrale al pomodoro Rollè di frittata al forno Contorno crudo Frutta Pane	Riso all'inglese Formaggio Contorno cotto Frutta Pane	Pasta al ragù di verdure Mozzarella Contorno crudo Frutta Pane	Risotto allo zafferano Merluzzo dorato Contorno cotto Yogurt alla frutta (frutta per infanzia) Pane integrale	Passato di verdure e legumi con pasta Petto di pollo dorato Contorno crudo Frutta Pane
3° SETTIMANA	Pasta al pesto Merluzzo al forno Contorno cotto Frutta Pane	Pizza Margherita ½ porzione di formaggio Contorno crudo Frutta Pane	Pasta al pomodoro e cannellini Tacchino dorato Contorno crudo Frutta Pane	Risotto con zucchine e Grana Padano DOP Pesce agli aromi Contorno cotto Frutta Pane integrale	Rollè di frittata al forno / Uova strapazzate Contorno crudo Pasta agli aromi Frutta Pane
4° SETTIMANA	Pasta al tonno in olio d'oliva Mozzarella Contorno crudo Frutta Pane	Vellutata di verdure con pasta/crostini Pollo arrosto Patate al forno Frutta Pane	Gnocchi al pomodoro (infanzia: gnocchetti sardi al pomodoro) Uova strapazzate / Frittata Contorno crudo Frutta Pane	Pasta con piselli Formaggio Contorno cotto Frutta Pane integrale	Risotto allo zafferano Platessa al forno Contorno cotto Frutta Pane

Alternative contorno crudo: insalata, insalata mista, pomodori, carote a julienne, finocchi a julienne, crauto bianco.

Alternative contorno cotto: erbe, broccoli, carote, finocchi, cavolfiori, fagiolini, melanzane, zucchine.

Frutta di stagione: mele, pere, kiwi, banane, albicocche, susine, pesche.

Il pane servito è a ridotto contenuto di sale (1,7% farina). Per le preparazioni e i condimenti vengono usati olio extravergine d'oliva e sale iodato.

Tra le proposte di formaggio si alterneranno: mozzarella, ricotta, formaggio spalmabile, Asiago DOP, bavarese, primo sale, Provolone Valpadana DOP, fontal.