



MENU' ESTIVO 2017-2018 SCUOLA DELL'INFANZIA

	1° Settimana	2° Settimana	3° Settimana	4° Settimana
Lunedì	Agnolotti al pomodoro G U L Prosciutto cotto Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta all'amatriciana bianca G Robiola L Carote* al vapore Frutta di stagione	Pasta con pomodorini e basilico G Arista al forno G Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchetti con speck e zucchine G Bocconcini di pollo in tegame G Patate* al forno Frutta di stagione
Martedì	Crema di verdure tiepida con riso S Cotoletta di maiale panata** G U Carote alla julienne Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano G L Uova strapazzate U Pomodori conditi Melone	Pasta al ragù vegetale G S Uova strapazzate U Pomodori conditi Frutta di stagione	Quadrucchi in brodo U S Polpettine di manzo al pomodoro G U L Zucchine gratinate G Frutta di stagione
Mercoledì	Pasta al pesto*** G L Fesa di tacchino al limone G Patate* al forno Gelato L	Pasta al pomodoro e basilico G Arista al forno G Broccoli verdi* al vapore Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano G L Straccetti di pollo G Fagiolini* al vapore Frutta di stagione	Pasta con prosciutto e piselli G Asiago L Carotine* al vapore Frutta di stagione
Giovedì	Risotto allo zafferano Uova strapazzate U Piselli* in tegame Frutta di stagione	Pizza margherita/Crostino prosciutto cotto*** e mozzarella G L Lenticchie in insalata Frutta di stagione	Crema di ceci tiepida con crostini G S Grana L Patate* al forno Frutta di stagione	Lasagna G U L S Prosciutto cotto*** Fagiolini* al vapore Frutta di stagione
Venerdì	Pasta al tonno in bianco G P Polpettine di merluzzo** G U P L Zucchine con pomodorini Frutta di stagione	Risotto con zucchine Filetti di merluzzo* al pomodoro P Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro G Polpettine di merluzzo** G U P L Carote alla julienne Gelato L	Pasta fredda con tonno e pomodorini G P Filetti di merluzzo* gratinati G P Insalata mista Melone

LISTA ALLERGENI:
G: GLUTINE
U: UOVA
L: LATTE E/O DERIVATI
P: PESCE
S: SEDANO

Tutte le pietanze sono realizzate con sale iodato e olio di oliva extra vergine BIO.

*Prodotto surgelato all'origine

**I piatti contrassegnati con il doppio asterisco sono prodotti freschi lavorati e trasformati in loco.

***Il pesto Arcangeli è realizzato con Pecorino Romano DOP, naturalmente privo di lattosio. Il prosciutto cotto Arcangeli è privo di latte, derivati e glutine.

Dott.ssa Francesca Capata Biologo-Nutrizionista