

Comune di Conselve

Scuola dell'infanzia "Il Girasole"

Menù autunno - inverno
A.S. 2021-2022

rev. 15/10/2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Penne al pomodoro	Riso alla zucca	Spezzatino di tacchino con polenta e patate agli aromi*	Insalata mista	Pastina in brodo vegetale	04/10/21	08/10/21
	Asiago DOP	Bastoncini di merluzzo (non prefritti)*		Fusilli al ragù di bovino*	Pizza Margherita	08/11/21	12/11/21
	Cavolfiori gratinati*	Fagiolini all'olio*	Broccoli alla parmigiana*		Carote julienne	13/12/21	17/12/21
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	17/01/22	21/01/22
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	21/02/22	25/02/22
2° SETT.	Crema di verdure con pastina*	Cellentani al pomodoro e ricotta	Riso al burro	Insalata mista	Stortini al pomodoro	11/10/21	15/10/21
	Frittata al forno	Polpette di legumi al forno*	Fettina di pollo agli aromi	Pollo al forno con patate al rosmarino*	Filetto di merluzzo agli aromi*	15/11/21	19/11/21
	Biete al tegame*	Finocchi all'olio	Cavolfiori, broccoli e carote all'olio*		Cappuccio julienne	20/12/21	24/12/21
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	24/01/22	28/01/22
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	28/02/22	04/03/22
3° SETT.	Gnocchetti sardi al pomodoro	Crema di carote con riso*	Pastina in brodo vegetale	Crema di patate con riso*	Pipe al sugo di zucchine	18/10/21	22/10/21
	Hamburger di bovino IGP al forno*	Arrosto di tacchino agli aromi	Pizza Margherita	Prosciutto cotto	Filetto di merluzzo al limone*	22/11/21	26/11/21
	Fagiolini al pomodoro*	Patate al rosmarino*	Insalata mista	Carote julienne	Carote, cavolfiore e piselli all'olio*	27/12/21	31/12/21
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	31/01/22	04/02/22
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	07/03/22	11/03/22
4° SETT.	Crema di verdure con pastina*	Pennette al pomodoro	Crema di ceci con riso	Brasato di bovino con polenta e patate agli aromi*	Sedanini all'olio	25/10/21	29/10/21
	Fettina di pollo agli aromi	Frittata al forno	Mozzarella (porz. ridotta)		Filetto di platessa agli aromi*	29/11/21	03/12/21
	Purè di patate*	Cappuccio julienne	Cavolfiori all'olio*	Insalata mista	Carote, patate e piselli all'olio*	03/01/22	07/01/22
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	07/02/22	11/02/22
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	14/03/22	18/03/22
5° SETT.	Riso al sugo di zucchine*	Gnocchetti sardi alla pizzaiola (pomodoro e origano)	Pastina in brodo vegetale	Fusilli al pomodoro*	Crema di cannellini con riso*	01/11/21	05/11/21
	Uova sode	Arrosto di suino agli aromi	Pizza Margherita	Bastoncini di merluzzo (non prefritti)*	Asiago DOP (porz. ridotta)	06/12/21	10/12/21
	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Insalata mista	Fagiolini all'olio*	Purè di patate*	10/01/22	14/01/22
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	14/02/22	18/02/22
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	21/03/22	25/03/22
MERENDA	Budino	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Pane comune e marmellata	MATTINA	

Una volta al mese verrà fornito un dolce per festeggiare i compleanni dei bambini

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.