

Scuola dell'infanzia "Il Girasole"

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Penne al pomodoro	Riso all'olio	Spezzatino di pollo con polenta e patate agli aromi*	Spinaci al tegame*	Pastina in brodo vegetale	09/10/23	13/10/23
	Asiago	Filetto di merluzzo al limone*		Fusilli al ragù di bovino*	Pizza Margherita	13/11/23	18/11/23
	Cavolfiori gratinati*	Fagiolini all'olio*	Broccoli alla parmigiana*	Pane comune e integrale	Carote julienne	18/12/23	22/12/23
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
2° SETT.	Crema di verdure con pastina*	Cellentani al pomodoro e ricotta	Riso alla zucca	Piselli al tegame*	Stortini al pomodoro		
	Frittata al forno	Polpette di legumi al forno*	Stracchino	Bocconcini di pollo con patate al rosmarino*	Filetto di merluzzo agli aromi*	16/10/23	20/10/23
	Carote al tegame*	Biete al tegame*	Cavolfiori, broccoli e carote all'olio*	Pane comune e integrale	Cappuccio julienne	20/11/23	24/11/23
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale		
3° SETT.	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Gnocchetti sardi al pomodoro	Crema di carote con riso*	Pastina in brodo vegetale	Crema di patate con riso*	Pipe al sugo di zucchine	18/09/23	22/09/23
	Hamburger di bovino al forno*	Straccetti di pollo agli aromi	Pizza Margherita	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo (non prefritti)*	23/10/23	27/10/23
	Fagiolini al pomodoro*	Patate al rosmarino*	Spinaci al tegame*	Carote julienne	Piselli all'olio*	27/11/23	01/12/23
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale		
4° SETT.	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Crema di verdure con pastina*	Riso alla zucca*	Crema di ceci con riso	Brasato di bovino con polenta e patate agli aromi*	Pasta all'olio	25/09/23	29/09/23
	Fettina di pollo agli aromi	Frittata al forno	Mozzarella (porz. ridotta)	Insalata mista	Filetto di limanda agli aromi*	30/10/23	03/11/23
	Patate al forno*	Bieta all'olio*	Broccoli all'olio*	Pane comune e integrale	Carote all'olio*	04/12/23	08/12/23
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale		
5° SETT.	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Riso al sugo di zucchine*	Gnocchetti sardi alla pizzaiola (pomodoro e origano)	Pastina in brodo vegetale	Fusilli al pomodoro*	Crema di cannellini con riso*	02/10/23	06/10/23
	Uova sode	Arrosto di suino agli aromi	Pizza Margherita	Bastoncini di merluzzo (non prefritti)*	Caciotta (porz. ridotta)	06/11/23	10/11/23
	Spinaci all'olio*	Insalata mista	Piselli all'olio*	Fagiolini all'olio*	Purè di patate*	11/12/23	15/12/23
	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale	Pane comune e integrale		
MERENDA	Budino	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Fette biscottate 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.