



## menù Invernale

Scuola dell'infanzia - Comune di Roccavione

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Pasta al pomodoro Formaggio Spinaci al forno* Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Girotondi di ricotta e *spinaci Piselli* in umido Frutta fresca	Crema di verdure e legumi Pollo al forno Purea di patate Dessert	Risotto ai porri Hamburger di bovino al pomodoro Cavolfiori* al forno Frutta fresca	Trancio di pizza margherita Tonno mezza porzione Carote julienne Frutta fresca
2	Risotto alla zucca Frittata alle *verdure Piselli* al forno Frutta fresca	Pasta ai broccoli Cotoletta di maiale impanata al forno Finocchi al forno Frutta fresca	Polenta Spezzatino di tacchino al pomodoro Carote al forno Dessert	Pasta al pomodoro Filetto di *pesce impanato al forno Insalata mista Frutta fresca	Passato di *verdura con farro Formaggio Patate al forno Frutta fresca
3	Trancio di pizza margherita Prosciutto cotto mezza porzione Insalata mista Frutta fresca	Crema di zucca con riso Formaggio Purea di patate Frutta fresca	Pasta al pomodoro e olive Frittata alle *verdure Piselli* in umido Dessert	Pasta al pomodoro e tonno Crocchette di tacchino al forno Broccoli al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e salvia Filetto di *pesce impanato al forno Spinaci* al forno Frutta fresca
4	Pasta al pesto rosso Pollo al forno Broccoli al forno Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Frittata di *spinaci Carote al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Arrostato di maiale al forno Insalata mista Dessert	Passato di *verdura con orzo Formaggio Patate al forno Frutta fresca	Risotto alla crema di zafferano Crocchette di *pesce al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca

Formaggi a rotazione: tomino, primo sale, ricotta, stracchino, robiola, mozzarella, fontal.

Pesce\*: a rotazione tra platessa\*, merluzzo\*, limanda\*.

Dessert: a rotazione, yogurt alla frutta, budino, polpa di frutta o torta.

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o, occasionalmente, 1 volta a settimana polpa di frutta).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). \* **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 23/12/2021 - Validato da: ASL CN1