



menù estivo

SCUOLA DELL'INFANZIA ROCCAIONE



	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
1	Pizza margherita ½ porzione di prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca	Pasta al ragù di bovino Girotondi di verdure Insalata verde Frutta fresca	Pasta al pesto Formaggio Insalata di pomodori Dessert	Risotto al pomodoro Milanese di pollo al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Tonno Zucchine al forno Frutta fresca
2	Pasta pomodoro e olive Formaggio Insalata verde Frutta fresca	Risotto all'olio extravergine Burger di *pesce al forno Fagiolini* e pomodori Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine e salvia Frittata di verdure Piselli* al forno Dessert	Pasta al pomodoro Arrostato di maiale al forno Zucchine al forno Frutta fresca	Pasta al pesto Prosciutto cotto Carote julienne Frutta fresca
3	Riso al pomodoro e basilico Arrostato di tacchino freddo Insalata di pomodori Frutta fresca	Pizza margherita ½ porzione di formaggio Carote julienne Frutta fresca	Insalata di riso con verdure Tonno Insalata mista Dessert	Pasta alla pizzaiola Girotondi di verdure Zucchine al forno Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Filetto di *pesce impanato al forno Fagiolini* al forno Frutta fresca
4	Pasta al pesto Frittata alle verdure Zucchine al forno Frutta fresca	Pasta pomodoro e basilico Polpette di bovino Piselli* al forno Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Filetto di *pesce gratinato al forno Carote julienne Dessert	Pasta all'olio extravergine Formaggio Fagiolini* al forno Frutta fresca	Risotto con zucchine Arrostato di tacchino freddo Insalata di pomodori Frutta fresca

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

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

Dessert: a rotazione tra budino o yogurt alla frutta, polpa, torta, gelato*

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). Per i baby parking le verdure crude saranno sostituite da quelle cotte, ed il tonno da prosciutto coto o formaggio fresco; tale menù si intende per bambini di età superiore all'anno. 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 22/07/2022 - Validato da: ASL CN1