

ESTIVO



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

Trancio di pizza margherita
1/2 porzione Mozzarella
Zucchine prezzemolate
Frutta Fresca

Pasta al pesto di zucchine
Filetto di platessa* al forno
Carote al forno
Frutta Fresca

Risotto al pomodoro e basilico
Tortino di *verdure
Insalata di pomodori
Gelato

Pasta olio EVO e salvia
Spezzatino di tacchino alle
erbe aromatiche
Fagiolini* al forno
Frutta Fresca

Pasta al pomodoro e olive
Polpette di legumi
Insalata Verde
Frutta Fresca

2^a

Pasta al pomodoro
Frittata al timo
Carote Julienne
Frutta Fresca

Insalata di riso con verdure
Fusi di pollo al forno
Spinaci* al forno
Frutta Fresca

Pasta all'olio EVO
Involtini di prosciutto ed Edamer
Fagiolini* al forno
Budino al cioccolato

Vellutata di carote e rosmarino
Polpette di bovino al forno
Patate prezzemolate
Frutta Fresca

Pasta alla norma
Platessa* al forno
Zucchine trifolate
Frutta Fresca

3^a

Pasta zucchine e zafferano
Spezzatino di maiale alla salvia
Insalata di pomodori
Frutta Fresca

Pasta alla carbonara di verdure
Arrosto di tacchino freddo
Carote prezzemolate
Frutta Fresca

Insalata di pasta con pomodoro fresco,
mozzarella, olive e origano
Rotolo di frittata al prosciutto e
formaggio
Zucchine Trifolate
Macedonia di frutta fresca

Risotto alle erbe aromatiche
Tonno
Insalata di *fagiolini
Frutta Fresca

Trancio di pizza margherita
½ porzione Fontal
Carote Julienne
Frutta Fresca

4^a

Risotto alla parmigiana
Tortino di *piselli
Insalata di pomodori
Frutta Fresca

Crema di zucchine
Spezzatino di pollo alle erbe
aromatiche
Patate al forno
Frutta Fresca

Pasta al ragù di carne bianca
½ porzione Crescenza
Insalata verde
Yogurt alla frutta

Insalata d'orzo con verdure
Polpette di bovino al forno
Biete erbette* al vapore
Frutta Fresca

Pasta al pomodoro e tonno
Filetto di limanda* alla pizzaiola
Carote al forno
Frutta Fresca

SCUOLA DELL'INFANZIA

COMUNE DI ROCCAIONE

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e tutti i mercoledì verrà fornito il pane integrale.

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 e solfiti, 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 24/07/2019 - Validato da: ASL CN1