

COMUNE DI UBOLDO
Scuola dell'Infanzia
MENÙ ESTIVO



	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	Pasta allo zafferano Frittata con ricotta Carote a julienne Frutta fresca	Orzotto/risotto con verdure Cotoletta di lonza al forno Fagiolini e patate al forno Frutta fresca	Riso all'olio extravergine** Filetè di merluzzo gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca	Pasta integrale con crema di zucchine Crocchette di piselli gratinate Pomodori in insalata Frutta fresca	Insalata mista Piatto unico: pizza Margherita Frutta fresca
2° SETTIMANA	Piatto unico: pasta alla crema di pesto e cannellini Pomodori in insalata Frutta fresca	Risotto con verdure Bocconcini di tacchino agli aromi Carote e patate al forno Frutta fresca	Pasta agli aromi Filetè di merluzzo al forno Carote a julienne Frutta fresca	Riso all'olio extravergine Frittata Erbette all'olio Frutta fresca	Pasta con sugo di pomodoro e carote Arrostito di vitello Insalata verde Frutta fresca
3° SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro Prosciutto cotto A.Q. Insalata mista Frutta fresca	Risotto alla parmigiana Piselli alla pizzaiola Pomodori in insalata Frutta fresca	Gnocchetti sardi al pomodoro Coscia di pollo al forno Fagiolini all'olio Frutta fresca	Pasta con crema di verdure Filetè di merluzzo gratinato Zucchine al forno Frutta fresca	Insalata con carote Piatto unico: pizza Margherita alle verdure Frutta fresca
4° SETTIMANA	Risotto allo zafferano Filetè di merluzzo con pomodori e olive Pomodori in insalata Frutta fresca	Pasta all'olio extravergine Formaggio DOP Erbette all'olio Frutta fresca	Pasta al pomodoro e basilico Uova strapazzate Insalata mista e mais Frutta fresca	Fagiolini all'olio Piatto unico: lasagne al ragù di manzo Frutta fresca	Pasta al pomodoro e olive denocciolate Crocchette di ceci alla pizzaiola Carote a julienne Frutta fresca

** solo scuola materna

UNA VOLTA A SETTIMANA VERRA' FORNITO PANE INTEGRALE COME ALTERNATIVA AI CEREALI NORMALI.
UTILIZZO DI PANE SENZA CONDIMENTI E A BASSO CONTENUTO DI SALE.

STAGIONALITA' FRUTTA:

gennaio: mandarini, mele, pere, pompelmi, arance, caki, clementine, kiwi
febbraio: mandarini, mele, pere, pompelmi, arance, clementine, kiwi
marzo: mele, pere, pompelmi, arance, kiwi
aprile: arance, kiwi, fragola, mele, nespole, pere, pompelmi

maggio: mele, meloni, nespole, pere, pompelmi, albicocche, fragole, kiwi
giugno: fichi, meloni, pesche, susine, albicocche, anguria, fragole
settembre: fichi, mele, pesche, pere, prugne, susine, uva
ottobre: mele, pere, uva, caki, clementine, kiwi
novembre: mele, pere, pompelmi, uva, arance, caki, clementine, kiwi
dicembre: mandarini, mele, pere, pompelmi, arance, caki, clementine, kiwi

In questa mensa viene servita acqua potabile trattata naturale.

In riferimento al Regolamento UE 1169/2011 allegato II, le modalità di gestione degli allergeni sono definite all'interno del capitolato. Per i dettagli delle preparazioni, consultare il ricettario.