



ESTIVO

Da Lunedì 08 Aprile 2019 con la 1^a settimana di menu

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

Pasta con pomodoro fresco e basilico
Prosciutto cotto
Verdura cruda

Pizza Margherita
Verdura cruda

Risotto allo zafferano
Legumi in umido*
Verdura cotta*

Pasta agli aromi
Filetto di platessa impanato*
Verdura cotta*

Zuppa di verdure con orzo*
Polpette di tacchino
Patate al forno

2^a

Pasta al pesto
Formaggio
Verdura cruda

Pasta al pomodoro e origano
*Hamburger di legumi**
Verdura cotta*

Insalata di farro con verdure
Cotoletta di maiale
Verdura cotta*

Lasagne al ragù di tacchino*
Verdura cruda

Passato di verdura con riso*
Filetto di platessa al forno*
Patate al forno

3^a

Pasta all'olio e.v. oliva
Bocconcini/ Fettina di tacchino al latte
Verdura cotta*

Risotto alla parmigiana
Frittata semplice
Verdura cruda

Pasta integrale al pomodoro
Mozzarella
Verdura cruda

Passato di verdura con pasta*
*Polpette di merluzzo**
Patate al forno

Pasta al pesto
Legumi in umido*
Verdura cotta*

4^a

Risotto alle verdure/ Insalata di riso
Coscia di pollo al forno
Verdura cotta*

Pasta agli aromi
Frittata alle zucchine
Verdura cruda

Passato di verdura con orzo*
Filetto di platessa al forno*
Patate al forno

Pasta alle zucchine
*Hamburger di legumi**
Verdura cotta*

Gnocchi al pomodoro e basilico*
Formaggio
Verdura cruda

SCUOLA DELL'INFANZIA

COMUNE DI BUGUGGIATE

Tutti i pasti vengono completati con pane a contenuto di sale pari o inferiore all'1,7 % s.s. e frutta fresca di stagione.

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 il 27/03/2018 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa