

ESTIVO



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

*Pasta con pomodoro fresco e basilico
Prosciutto cotto
Verdura cruda*

*Risotto allo zafferano
Legumi* in umido
Verdura* cotta*

*Pizza Margherita
Verdura cruda*

*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* impanato (C.M.)
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*

*Polenta (C.M.)
Bruscitt (C.M.)
Verdura cruda*

Gnocchi al pomodoro e basilico
Formaggio
Verdura cruda*

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

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

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 04/09/2019 - Validato da: Dott.ssa Lidia Testa