



menù invernale Da Lunedì 13 Gennaio 2020 con la 2^a settimana di menu
SCUOLA DELL'INFANZIA – COMUNE DI BUGUGGIATE



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta all'olio Cotoletta di lonza alla milanese Verdura cruda	Gnocchi* al pomodoro Filetto di platessa* impanato Verdura* cotta	Pizza Margherita Verdura cruda	Pasta al pesto Prosciutto cotto Verdura cruda	Crema di legumi* con crostini Patate e fagiolini* al forno
2	Ravioli di magro* all'olio e salvia Coscia di pollo al forno Verdura* cotta	Passato/Zuppa di verdura* con orzo Frittata al prosciutto e formaggio Patate al forno	Pasta al pesto Mozzarella Verdura cruda	Risotto allo zafferano Filetto di platessa* al forno Verdura cruda	Pasta integrale al pomodoro Lenticchie in umido Verdura* cotta
3	Gnocchi* al pomodoro Frittata al forno Verdura cruda	Polenta Bruscitt Verdura* cotta	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa* al forno Verdura* cotta	Crema di lenticchie con crostini Patate e carote* al forno	Pizza Margherita Verdura cruda
4	Pasta al pesto Legumi* in umido Verdura* cotta	Passato/Zuppa di verdura* con riso Fettina di tacchino al latte Patate al forno	Pasta alle zucchine Frittata al forno/ alle verdure Verdura cruda	Lasagne* al ragù di tacchino Verdura cruda	Risotto al pomodoro Filetto di platessa* impanata Verdura* cotta

Tutti i pasti vengono completati con pane a contenuto di sale pari o inferiore all'1,7 % s.s. e frutta fresca di stagione.
In giallo l'ultima modifica apportata a seguito della Commissione Mensa.

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 10/01/2020 - Validato da: **Servizio Dietistico di Area**