



menù estivo

scuola INFANZIA - Comune di COCCAGLIO



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Tortelli ricotta e spinaci al pomodoro Piselli* in umido Pane e Yogurt	Riso all'olio - BIO Frittata al forno - BIO Carote julienne - BIO Pane e frutta fresca di stagione -BIO	Passato di verdura* con crostini Arrosto di tacchino freddo olio e limone Patate* al forno Pane e frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Asiago Insalata verde e pomodori Pane e frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Filetto di limanda* impanato Insalata verde Pane e frutta fresca di stagione
2	Gnocchi di patate al pomodoro e ricotta Piselli* in umido Carote julienne Pane e frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Arrosto di bovino al forno Patate* al vapore Pane e frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata verde e carote julienne Pane e Yogurt	Risotto allo zafferano Bastoncini di pesce* al forno Fagiolini* al vapore Pane e frutta fresca di stagione	Pasta al pesto - BIO Mozzarella - BIO Insalata verde e pomodori - BIO Pane e frutta fresca di stagione -BIO
3	Passato di verdura* con crostini Scaloppina di pollo al forno Patate* al forno Pane e Yogurt	Pasta agli aromi Primosale Carote julienne Pane e frutta fresca di stagione	Risotto al grana padano - BIO Frittata al forno - BIO Insalata verde e pomodori - BIO Pane e frutta fresca di stagione - BIO	Pasta all'olio Arrosto di maiale Piselli* in umido Pane e frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Tonno all'olio Insalata verde Pane e frutta fresca di stagione
4	Pasta all'olio - BIO Piselli* in umido - BIO Carote julienne - BIO Pane e frutta fresca di stagione - BIO	Riso al pomodoro Filetto di limanda* gratinato Fagiolini* al vapore Pane e Yogurt	Pizza margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Insalata verde e carote julienne Pane e Yogurt	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di pollo al forno Patate* al vapore Pane e frutta fresca di stagione	Pasta al pesto e ricotta Provolone Insalata verde e pomodori Pane e frutta fresca di stagione

Viene utilizzato sale iodato per preparazioni e condimenti.

Viene utilizzato pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale.

Per condimento del primo piatto verrà utilizzato Grana Padano DOP.



IL RESP. LE AREA AFF. GEN.
(rag. Lara Cola)

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 14/04/2021 - Valloibio da: Servizio Dietetico di Area