

Menu Scuole Comune di Cadeo - Scuola dell'infanzia "Barbattini"

Primavera - Estate | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Da 30/08 a 03/09 Da 27/09 a 01/10 Da 14/03 a 18/03 Da 11/04 a 15/04 Da 09/05 a 13/05 Da 06/06 a 10/06	Pasta integrale al pomodoro	Pasta ai piselli (B)*	Riso alle zucchine (B)	Pasta al pesto genovese	Pasta al pomodoro e ricotta
	Frittata ai formaggi	Hamburger di vitellone	SC: Caprese (pf)	Arrosto di tacchino al limone	Filetto di platessa gratinato*
	Insalata mista (insalata,carote)	Carote a julienne		Pomodori crudi	Fagiolini all'olio
	Frutta fresca di stagione	Budino alla vaniglia	Yogurt intero alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA Da 06/09 a 10/09 Da 04/10 a 08/10 Da 21/03 a 25/03 Da 18/04 a 22/04 Da 16/05 a 20/05 Da 13/06 a 17/06	Pasta al ragù (R)	Pasta integrale ai peperoni (B)	Minestra di verdure miste e legumi* con pasta	Riso alla zucca (B)	Gnocchi di patate al pomodoro
	Tortino di ricotta e spinaci	Prosciutto cotto (pf)	Pizza margherita *	Bocconcini di pollo agli aromi	Filetto di merluzzo al forno*
	Pomodori crudi	Fagiolini all'olio	Insalata verde e radicchio rosso	Carote e piselli lessati*	Zucchine al forno
	Frutta fresca di stagione	Yogurt intero alla frutta	Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA Da 13/09 a 17/09 Da 11/10 a 15/10 Da 28/03 a 01/04 Da 25/04 a 29/04 Da 23/05 a 27/05 Da 20/06 a 24/06	Riso alla parmigiana	Lasagne al ragù (R)	Minestra di verdure miste e legumi* con orzo	Pasta integrale alla pizzaiola	Pasta al pesto genovese
	Arrosto di suino al forno	Formaggio Parmigiano (pf)	Polpette di legumi	Cotoletta di tacchino al forno	Filetto di merluzzo all'olio, limone e prezzemolo*
	Carote e fagiolini all'olio	Pinzimonio (carote, pomodori, sedano)	Carote a julienne	Fagiolini all'olio	Pomodori crudi
	Frutta fresca di stagione	Budino alla vaniglia	Yogurt intero alla frutta	Frutta fresca distagione	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA Da 20/09 a 24/09 Da 18/10 a 22/10 Da 04/04 a 08/04 Da 02/05 a 06/05 Da 30/05 a 03/06 Da 27/06 a 01/07	Pasta integrale alle zucchine (B)	Riso ai porri (B)	Pasta al pomodoro	Passato di verdure miste e legumi con farro	Pasta al ragù di pesce (R)*
	Frittata con carote e zucchine	Sovracosce di pollo al forno	Prosciutto cotto (pf)	Pizza margherita *	Filetto di halibut gratinato*
	Insalata verde, pomodori e carote	Pomodori crudi	Piselli lessati*	Spinaci alla parmigiana	Insalata mista (insalata,carote)
	Frutta fresca di stagione	Yogurt intero alla frutta	Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Tutti i giorni è previsto pane fresco e Grana Padano sui primi piatti.

I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

