



MENU' INVERNALE a.s. 2017/2018 Materna PAULLO in vigore dal 06/11/2017 al 09/02/2018

1° Settimana

LUNEDÌ 06/11 - 18/12-14/03	MARTEDÌ 07/11-19/12-15/03	MERCOLEDÌ 08/11-20/12-16/03	GIOVEDÌ 09/11-21/12-17/03	VENERDÌ 10/11-22/12-18/03
Risotto allo zafferano	Minestra con farro e lenticchie	Pasta al ragù	Riso al pomodoro	Pasta semi integrale al pesto
Insalata di legumi	Petto di pollo agli agrumi	Formaggio spalmabile	Polpette di legumi	Merluzzo gratinato*
Finocchi julienne	Fagiolini* all'olio	Carote julienne	Insalata verde	Tris di verdure all'olio*
Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Frutta	Pane- 10,30 Frutta	Pane- 10,30 Frutta	Pane Integr. - 10,30 Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ 13/11-08/01	MARTEDÌ 14/11-9/01	MERCOLEDÌ 15/11-10/01	GIOVEDÌ 16/11-11/01	VENERDÌ 17/11-12/01
Raviolini in brodo	Riso alla zucca	Passato di verdure*	Pizza margherita	Pasta all'ortolana*
Uovo strapazzato	Scaloppine di tacchino	Brasato di manzo	Passato di verdure con pastina	Nuggets di pesce*
Carote julienne	Spinaci* all'olio	Polenta	Pane- 10,30 Frutta	Insalata verde
Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta		Pane di soia - 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 20/11 - 15/01	MARTEDÌ 21/11 - 16/01	MERCOLEDÌ 22/11 -17/01	GIOVEDÌ 23/11-18/01	VENERDÌ 24/11-19/01
Pasta ricotta e zafferano	Minestra di pasta e piselli*	Pasta al ragù	Riso alla parmigiana	Pasta semi integrale al pomodoro
Polpettine di pollo*	Cotoletta di lonza	Edamer (1/2 porzione)	Platessa dorata*	Frittata con patate
Zucchine all'olio*	Carote all'olio*	Cavolo cappuccio in insalata	Fagiolini*all'olio	Insalata verde
Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Torta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integr.- 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 27/11-22/01	MARTEDÌ 28/11-23/01	MERCOLEDÌ 29/11-(MENU' LIGURE)24/01	GIOVEDÌ 30/11-25/01	VENERDÌ 01/12-26/01
Pasta al pesto	Risotto allo zafferano	Gnocchi* al pomodoro	Minestra di verdura* con farro	Pasta olio e grana
Bocconcini di mozzarella	Scaloppine di tacchino al limone	Nasello Gratinato*	Polpette di manzo	Rotolo di frittata
Carote julienne	Spinaci * all'olio	Finocchi julienne	Cavolfiori e carote*	Misto di verdure crude
Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

5° Settimana

LUNEDÌ 04/12-29/01	MARTEDÌ 05/12-30/01	MERCOLEDÌ 06/12-31/01	GIOVEDÌ 07/12 (FESTA) -01/02	VENERDÌ 08/12 (FESTA)-02/02
Pasta pomodoro capperi e olive	Crema di zucca	Pizza margherita	Riso al pomodoro	Pasta con aromi
Petto di pollo agli aromi	Tortino di patate e ceci	Passato di verdure con pastina	Arrostito di vitellone	Bocconcini di merluzzo*
Fagiolini*	Insalata verde	Pane- 10,30 Frutta	Tris* di verdure all'olio	Carote julienne
Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta		Pane - 10,30 Frutta	Pane integr - 10,30 Frutta

6° Settimana

LUNEDÌ 11/12-05/02	MARTEDÌ 12/12-06/02	MERCOLEDÌ 13/12-07/02	GIOVEDÌ 14/12-08/02	VENERDÌ 15/12-09/02
Ravioli di magro olio e salvia	Pasta pomodoro e pesto	Passato di verdure * con crostini	Pasta e piselli*	Riso alla trevisana
Primo sale	Frittata	Bruscitt	Bocconcini di pollo	Nasello* pomodoro e olive
Insalata verde	Zucchine* trifolate	Purea di patate	Carote julienne	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Torta	Pane - 10,30 Frutta	Pane- 10,30 Frutta	Pane di soia- 10,30 Frutta

Menu' ligure:

Pasta alla ligure con pesto fagiolini e patate
Focaccia ripiena con crescenza
Insalata - Frutta fresca

PASTA,PANE, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, STRACCHINO, VERDURE CRUDE E SURGELATE, KIWI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

STRACCHINO, RICOTTA, RISO PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA Km ZERO

PANE PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA Km ZERO E A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1.7%)

UTILIZZO ESCLUSIVO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SALE IODATO

N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O

IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: **ELENCO DELLE SOSTANZE E/O DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)** Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio e loro prodotti, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia