



Assessorato
all'Istruzione
Commissione
Mensa



Menu' primavera-estate a.s. 2018/2019
Scuola Materna
in vigore dal 08/04/2019 al 27/09/2019

1° Settimana

LUNEDÌ 08/04 -20/05	MARTEDÌ 09/04 - 21/05	MERCOLEDÌ 10/04 -22/05	GIOVEDÌ 11/04 -23/05	VENERDÌ 12/04 -24/05
Pasta all'ortolana*	Minestra di legumi con orzo	Passato di verdura* con pastina	Risotto allo zafferano	Pasta alla crema di zucchine*
Uovo strapazzato	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	Polpette di manzo	Totani* gratinati
Pomodori in insalata	Finocchi julienne		Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio
Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane (30g) – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane Integr. – 10,30 Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ 15/04 -27/05	MARTEDÌ 16/04 -28/05	MERCOLEDÌ 17/04** -29/05	GIOVEDÌ 18/04 (FESTA) -30/05	VENERDÌ 19/04 (FESTA) -31/05
Riso alla parmigiana	Pasta agli aromi	Pasta alla ligure (pesto, fagiolini* e patate*)	Passato di verdure* con crostini	Gnocchi* al pomodoro
Platessa* dorata	Bocconcini di mozzarella	Bruscitt di manzo	Scaloppine di pollo al limone	Rotolo di frittata
Carote julienne	Pomodori in insalata	Zucchine* trifolate	Patate al forno*	Insalata
Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Torta	Pane– 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane soia – 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 22/04 (FESTA) -03/06 -02/09	MARTEDÌ 23/04 (FESTA) - 04/06 -03/09	MERCOLEDÌ 24/04 (FESTA) -05/06 -04/09	GIOVEDÌ 25/04 (FESTA) -06/06 -05/09	VENERDÌ 26/04 (FESTA) -07-06 -06/09
Pasta con broccoli *	Crema di legumi con farro	Ravioli di magro olio e salvia	Pasta olio e grana	Riso al pomodoro
Polpettine di pollo*	Tortino di patate	Primo sale	Sfoglia di verdure* e legumi	Bocconcini di merluzzo*dorati
Carote julienne	Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne	Insalata	Tris di verdure al forno*
Pane – 10,30 Gelato	Pane – 10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integr.– 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 29/04 - 10/06 -09/09	MARTEDÌ 30/04 -11/06 -10/09	MERCOLEDÌ 01/05 (FESTA) -12/06 -11/09	GIOVEDÌ 02/05 -13/06*** -12/09	VENERDÌ 03/05 -14/06 -13/09
Pasta al pomodoro e basilico	Riso allo zafferano	Passato di verdura* con pastina	Pasta semi integrale alla siciliana (pomodoro e ricotta)	Pasta al pesto
Hamburger di manzo*	Merluzzo* in umido alle olive	Pizza margherita	Cotoletta alla milanese	Frittata
Fagiolini all'olio*	Carote* all'olio		Insalata verde	Pomodori in insalata
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta	Pane (30g) – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane soia – 10,30 frutta

5° Settimana

LUNEDÌ 06/05 -17/06 -16/09	MARTEDÌ 07/05 - 18/06 -17/09	MERCOLEDÌ 08/05 -19/06 -18/09	GIOVEDÌ 09/05 -20/06 -19/09	VENERDÌ 10/05 -21/06 -20/09
Pasta agli aromi	Pasta semi integrale all'ortolana*	Patatine*	Zuppa toscana con cereali e legumi	Riso al pomodoro
Edamer	Bocconcini di pollo dorati	Hamburger di manzo*	Platessa* dorata	Polpette di legumi
Pomodori in insalata	Finocchi julienne	Insalata	Fagiolini* all'olio	Carote julienne
Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Torta	Pane - 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integr – 10,30 Frutta

6° Settimana

LUNEDÌ 13/05 -24/06 -23/09	MARTEDÌ 14/05 - 25/06 - 24/09	MERCOLEDÌ 15/05 -26/06 -25/09	GIOVEDÌ 16/05 - 27/06 -26/09	VENERDÌ 17/05 -28/06 -27/09
Pasta pomodoro olive e capperi	Pasta e lenticchie	Pasta al ragù	Passato di verdure* con pastina	Risotto alla parmigiana
Polpettine di pollo*	Merluzzo* gratinato	Formaggio spalmabile	Scaloppine di tacchino agli aromi	Tortino di verdure*
Zucchine* trifolate	Pomodori in insalata	Carote julienne	Insalata	Finocchi julienne
Pane – 10,30 Gelato	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane soia 10,30 Frutta

17/04 ** menu di Pasqua:

13/06*** menù di Fine Anno Scolastico:

Fusilli tricolore prosciutto e piselli / Polpette ricotta e spinaci*/ Carotine baby*/ Pane/ Colomba

Insalata di riso/ Prosciutto cotto e Melone/ Pane /Frutta

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