



Assessorato
all'Istruzione
Commissione
Mensa



Scuola Infanzia Rodari MESE DI GENNAIO 2020

1° Settimana

LUNEDÌ 06/01/20	MARTEDÌ 07/01/20	MERCOLEDÌ 08/01/20	GIOVEDÌ 09/01/20	VENERDÌ 10/01/20
Riso alla parmigiana	Pasta all'ortolana	Polenta	Passato di verdura con farro	Pasta semi integrale al pesto
Platessa Dorata*	Rotolo di frittata	Bruscitt di manzo	Petto di pollo agli agrumi	Tortino di legumi
Insalata verde	Carote julienne	Tris di verdure* all'olio	Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane Integr. – 10,30 Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ 13/01/20	MARTEDÌ 14/01/20	MERCOLEDÌ 15/01/20	GIOVEDÌ 16/01/20	VENERDÌ 17/01/20
Raviolini in brodo	Riso alla parmigiana	Passato di verdura con pastina	Pasta con crema di zucca	Pasta agli aromi
Uovo strapazzato	Scaloppine di tacchino	Pizza margherita	Polpette di Manzo	Totani* gratinati*
Fagiolini* all'olio	Carote julienne	Tris di verdure al forno*	Insalata verde	Insalata verde
Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Torta	Pane – 10,30 Frutta	Pane– 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 20/01/20	MARTEDÌ 21/01/20	MERCOLEDÌ 22/01/20	GIOVEDÌ 23/01/20	VENERDÌ 20/12/19
Pasta semi integrale al pomodoro	Minestra di legumi con pasta	Gnocchi al pomodoro	Pasta al ragù	Riso alla parmigiana
Asiago	Cotoletta di lonza	Bocconcini di merluzzo*	Formaggio spalmabile (1/2 porzione)	Sfoglia di verdure* e legumi
Cavolo cappuccio in insalata	Misto di verdure crude	Carote * all'olio	Finocchi julienne	Insalata verde
Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integr.– 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 20/01/20	MARTEDÌ 21/01/20	MERCOLEDÌ 22/01/20	GIOVEDÌ 23/01/20	VENERDÌ 20/12/19
Ravioli di Magro olio e salvia	Passato di verdure* con crostini	Farfalle al pomodoro	Riso allo zafferano	Pasta olio e grana
Platessa dorata*	Bocconcini di pollo dorati	Frittata di patate	Tacchino alla pizzaiola	Bocconcini di mozzarella
Fagiolini* all'olio	Misto di verdure crude	Tris di verdure* all'olio	Finocchi julienne	Carote julienna
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane soia.– 10,30 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 KmZERO
PANE PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA KmZERO 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