



Assessorato
all'Istruzione
Commissione
Mensa



Menu' autunnale
a.s. 2020/2021 Scuola materna
in vigore dal 07/09/2020 al 27/11/2021

1° Settimana

LUNEDÌ 07/09-19/10	MARTEDÌ 08/09-20/10	MERCOLEDÌ 09/09-21/10	GIOVEDÌ 10/09-22/10	VENERDÌ 11/09-23/10
Riso alla parmigiana	Passato di verdure* con orzo	Pasta al pesto	Patate prezzemolate	Pasta integrale al pomodoro
Rotolo di frittata	Polpettine di pollo*	Formaggio spalmabile	Tacchino al limone	Bocconcini di merluzzo*
Cavolo cappuccio in insalata	Carote julienne	Insalata verde	Carote e piselli*	Tris di verdure* all'olio
Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

2° Settimana

LUNEDÌ 14/09-26/10	MARTEDÌ 15/09-27/10	MERCOLEDÌ 16/09-28/10 ** MENU DI HALLOWEEN	GIOVEDÌ 17/09-29/10	VENERDÌ 18/09-30/10
Pasta e lenticchie	Riso allo zafferano	Farfalle alla crema di zucca	Minestra di farro	Pasta agli aromi
Hamburger di manzo*	Polpette ricotta e spinaci*	Wurstel e Patate al forno*	Cotoletta alla milanese	Filetto di platessa dorato*
Zucchine trifolate*	Carote julienne		Insalata	Fagiolini* all'olio
Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integrale - 10,30 Frutta

3° Settimana

LUNEDÌ 21/09-02/11	MARTEDÌ 22/09-03/11	MERCOLEDÌ 23/09-04/11	GIOVEDÌ 24/09-05/11	VENERDÌ 25/09-06/11
Pasta al pesto	Pasta e ceci	Crema di legumi* con crostini	Pasta al ragu'	Riso al pomodoro
Frittata con verdure*	Totani gratinati*	Polpette di manzo	Formaggio spalmabile	Sfoggia di verdure*
Biete* gratinate	Insalata verde	Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne	Carote julienne
Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Torta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

4° Settimana

LUNEDÌ 28/09-09/11	MARTEDÌ 29/09-10/11	MERCOLEDÌ 30/09-11/11	GIOVEDÌ 01/10-12/11	VENERDÌ 02/10-13/11
Zuppa toscana con legumi e cereali	Riso alla zucca	Passato di verdura* con pastina	Polenta	Pasta agli aromi
Polpettine di pollo*	Merluzzo gratinato*	Pizza margherita	Spezzatino di manzo con verdure al forno*	Sformato di verdure* e legumi
Tris di verdure* al forno	Finocchi julienne			Carote julienne
Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane (30g) - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integrale - 10,30 Frutta

5° Settimana

LUNEDÌ 05/10-16/11	MARTEDÌ 06/10-17/11	MERCOLEDÌ 07/10-18/11	GIOVEDÌ 08/10-19/11	VENERDÌ 09/10-20/11
Pasta alla crema di zucchine*	Pasta integrale all'ortolana*	Crema di legumi* con crostini	Riso al grana	Patate prezzemolate
Asiago	Tacchino al limone	Sfoggia di verdure*	Filetto di platessa dorato*	Rotolo di frittata
Misto di verdure crude	Carote all'olio*	Finocchi julienne	Insalata verde	Fagiolini* all'olio
Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Torta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integrale - 10,30 Frutta

6° Settimana

LUNEDÌ 12/10-23/11	MARTEDÌ 13/10-24/11	MERCOLEDÌ 14/10-25/11	GIOVEDÌ 11/10-26/11	VENERDÌ 16/10-27/11
Ravioli di magro olio e salvia	Pasta e fagioli	Pastina in brodo	Pasta agli aromi	Riso allo zafferano
Primo sale ½ porzione	Frittata alle erbe	Polpette di manzo	Petto di pollo agli agrumi	Merluzzo* pomodoro e olive
Finocchi alla julienne	Insalata verde	Carote julienne	Spinaci* all'olio	Fagiolini* all'olio
Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane integrale - 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.