



Assessorato
all'Istruzione
Commissione
Mensa



Menù primaverile
a.s. 2020/2021 Scuola Materna
in vigore dal 29/03/2021 al 30/06/2021

Città di Paullo

1ª Settimana

LUNEDÌ 29/03 - 10/05 - 21/06	MARTEDÌ 30/03 - 11/05 - 22/06	MERCOLEDÌ 31/03 - 12/05 - 23/06	GIOVEDÌ 1/04 - 13/05 - 24/06	VENEDÌ 2/04 - 14/05 - 25/06
Pasta all'ortolana*	Minestra di legumi con farro	Passato di verdure con pastina	Risotto allo zafferano	Pasta alla crema di zucchine*
Frittata con patate	Arrosto di tacchino	Pizza Margherita	Hamburger di manzo*	Totani gratinati*
Fagiolini all'olio*	Carote all'olio*	Pane - 10,30 Frutta	Spinaci all'olio*	Insalata verde
Pane - 10,30 Mousse di frutta	Pane - 10,30 Yogurt alla frutta		Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

2ª Settimana

LUNEDÌ 05/04 - 17/05 - 28/06	MARTEDÌ 06/04 - 18/05 - 29/06	MERCOLEDÌ 07/04 - 19/05 - 30/06	GIOVEDÌ 08/04 - 20/05	VENEDÌ 09/04 - 21/05
Riso alla parmigiana	Pasta agli aromi	Pasta alla ligure (pesto, fagiolini* e patate*)	Passato di verdure* con pasta	Gnocchi al pomodoro
Platessa gratinata*	Bocconcini di mozzarella	Polpette di manzo	Scaloppine di pollo al limone	Rotolo di frittata
Carote all'olio*	Pomodori in insalata	Zucchine trifolate*	Patate al forno*	Insalata verde
Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Succo di frutta	Pane integrale - 10,30 Frutta

3ª Settimana

LUNEDÌ 12/04 - 24/05	MARTEDÌ 13/04 - 25/05	MERCOLEDÌ 14/04 - 26/05	GIOVEDÌ 15/04 - 27/05	VENEDÌ 16/04 - 28/05
Pasta con broccoli*	Crema di legumi con pasta	Ravioli di magro olio e salvia	Pasta olio e grana	Riso al pomodoro
Polpette di pollo al forno*	Tortino di patate	Primosale ½ porzione	Sfoglia di verdure e legumi*	Bocconcini di merluzzo dorati*
Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Finocchi julienne	Insalata verde	Tris di verdure al forno*
Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Succo di frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

4ª Settimana

LUNEDÌ 19/04 - 31/05	MARTEDÌ 20/04 - 1/06	MERCOLEDÌ 21/04 - 02/06	GIOVEDÌ 22/04 - 3/06	VENEDÌ 23/04 - 4/06
Pasta al pomodoro e basilico	Riso allo zafferano	Passato di verdure con pastina	Pasta integrale alla siciliana (pomodoro e ricotta)	Pasta al pesto
Hamburger di manzo*	Merluzzo gratinato*	Pizza Margherita	Cotoletta alla milanese	Frittata
Fagiolini all'olio	Carote all'olio	Pane - 10,30 Frutta	Insalata verde	Pomodori in insalata
Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Cracker		Pane - 10,30 Succo di frutta	Pane integrale - 10,30 Frutta

5ª Settimana

LUNEDÌ 26/04 - 7/06	MARTEDÌ 27/04 - 08/06	MERCOLEDÌ 28/04 - 9/06	GIOVEDÌ 29/04 - 10/06	VENEDÌ 30/04 - 11/06
Pasta agli aromi	Pasta integrale pomodoro e pesto	Pasta alla crema di zucchine*	Zuppa toscana con cereali e legumi	Riso al pomodoro
Primosale	Polpette di pollo al forno*	Arrosto di lonza	Rotolo di frittata	Totani panati*
Cavolo cappuccio in insalata	Finocchi julienne	Insalata verde	Fagiolini all'olio	Carote julienne
Pane - 10,30 Mousse di frutta	Pane - 10,30 Yogurt alla frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane di soia - 10,30 Frutta

6ª Settimana

LUNEDÌ 03/05 - 14/06	MARTEDÌ 04/05 - 15/06	MERCOLEDÌ 05/05 - 16/06	GIOVEDÌ 06/05 - 17/06	VENEDÌ 07/05 - 18/06
Pasta pomodoro, olive e capperi	Pasta e lenticchie	Pasta al ragù	Pasta al pesto	Riso alla parmigiana
Polpette di pollo al forno*	Merluzzo gratinato*	Formaggio spalmabile	Petto di tacchino agli aromi	Tortino di verdure
Zucchine trifolate*	Pomodori in insalata	Carote julienne	Insalata verde	Finocchi julienne
Pane - 10,30 Budino	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Frutta	Pane - 10,30 Succo di 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 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.



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE