



Città di Paullo

Assessorato  
all'Istruzione  
Commissione  
Mensa



Menù Invernale  
a.s. 2021/2022 Scuola Materna  
in vigore dal 10 gennaio al 1° aprile 2022

## 1ª Settimana

LUNEDÌ 10/01 – 21/02	MARTEDÌ 11/01 – 22/02	MERCOLEDÌ 12/01 – 23/02	GIOVEDÌ 13/01 – 24/02	VENERDÌ 14/01 – 25/02
Pasta all'ortolana*	Pasta e legumi	Passato di verdure con pastina	Riso al pomodoro	Pasta al pesto
Hamburger di manzo*	Merluzzo gratinato*	Pizza Margherita	Formaggio spalmabile	Sfoglia di verdure*
Spinaci all'olio*	Fagiolini all'olio*	Pane – 10,30 Frutta	Carote all'olio*	Insalata verde
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta		Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

## 2ª Settimana

LUNEDÌ 17/01 – 28/02	MARTEDÌ 18/01 – 1/03	MERCOLEDÌ 19/01 – 2/03	GIOVEDÌ 20/01 – 3/03	VENERDÌ 21/01 – 4/03
Pasta agli aromi	Pasta pomodoro e basilico	Pasta al ragù	Pasta e ceci	Riso allo zafferano
Polpettine di pollo al forno	Tortino di verdure* e legumi	Formaggio spalmabile	Frittata	Platessa gratinata*
Zucchine all'olio*	Fagiolini all'olio*	Finocchi julienne	Tris di verdure all'olio*	Carote julienne
Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

## 3ª Settimana

LUNEDÌ 24/01 – 7/03	MARTEDÌ 25/01 – 8/03	MERCOLEDÌ 26/01 – 09/03	GIOVEDÌ 27/01 – 10/03	VENERDÌ 28/01 – 11/03
Pasta alla crema di zucchine*	Pasta integrale al pesto	Passato di verdure con pastina	Riso alla parmigiana	Pasta al pesto
Primosale	Tacchino al limone	Pizza Margherita	Sfoglia di verdure*	Merluzzo gratinato*
Misto di verdure al vapore*	Spinaci all'olio*	Pane – 10,30 Frutta	Piselli brasati*	Insalata verde
Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Torta		Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

## 4ª Settimana

LUNEDÌ 31/01 – 14/03	MARTEDÌ 1/02 – 15/03	MERCOLEDÌ 2/02 – 16/03	GIOVEDÌ 3/02 – 17/03	VENERDÌ 4/02 – 18/03
Pasta e lenticchie	Pasta alla siciliana (pomodoro e ricotta)	Polenta	Pasta integrale agli aromi	Risotto alla zucca
Frittata con patate*	Primosale	Brusci di manzo	Bocconcini di pollo	Totani gratinati*
Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Cavolo cappuccio in insalata
Pane – 10,30 Yogurt alla frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Frutta	Pane integrale – 10,30 Frutta

## 5ª Settimana

LUNEDÌ 7/02 – 21/03	MARTEDÌ 8/02 – 22/03	MERCOLEDÌ 9/02 – 23/03	GIOVEDÌ 10/02 – 24/03	VENERDÌ 11/02 – 25/03
Pasta pomodoro, olive e capperi	Riso e piselli*	Passato di verdure con pastina	Pasta al pesto	Pasta agli aromi
Polpettine di pollo al forno	Sfoglia di verdure* e legumi	Pizza Margherita	Bocconcini di tacchino	Platessa gratinata*
Tris di verdure all'olio*	Zucchine all'olio*	Pane – 10,30 Frutta	Carote all'olio*	Fagiolini all'olio*
Pane – 10,30 Budino	Pane – 10,30 Frutta		Pane – 10,30 Frutta	Pane di soia – 10,30 Frutta

## 6ª Settimana

LUNEDÌ 14/02 – 28/03	MARTEDÌ 15/02 – 29/03	MERCOLEDÌ 16/02 – 30/03	GIOVEDÌ 17/02 – 31/03	VENERDÌ 18/02 – 1/04
Pasta alla crema di broccoli*	Crema di carote* con pasta	Ravioli di magro olio e salvia	Riso alla parmigiana	Gnocchi al pomodoro
Hamburger di manzo*	Frittata di verdure*	Primosale	Cotoletta alla milanese	Totani gratinati*
Zucchine all'olio*	Spinaci all'olio*	Finocchi julienne	Carote julienne	Cavolo cappuccio in insalata
Pane – 10,30 Frutta	Pane – 10,30 Torta	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.*



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE