

Menu Scuole Comune di Cadeo - Scuola dell'infanzia "Barbattini"

Autunno - Inverno | Anno Scolastico 2021-2022

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Da 25/10 a 29/10 Da 22/11 a 26/11 Da 20/12 a 24/12 Da 17/01 a 21/01 Da 14/02 a 18/02 Da 14/03 a 18/03	Pasta ai broccoli	Pasta integrale al pomodoro	Pasta alla ricotta e spinaci	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pastina in brodo vegetale
	Formaggio Caciotta (pf)	Straccetti di tacchino al limone	Filetto di merluzzo alla pizzaiola*	Brasato di bovino con verdure	Tortino di patate
	Carote a julienne	Verza cruda	Insalata verde	Lenticchie in umido (B)	Finocchi crudi
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt intero alla frutta	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione
2 SETTIMANA Da 01/11 a 05/11 Da 29/11 a 03/12 Da 27/12 a 31/12 Da 24/01 a 28/01 Da 21/02 a 25/02 Da 21/03 a 25/03	Riso alla parmigiana	Pasta integrale alla pizzaiola	Pastina in brodo	Passato di verdure miste e legumi con orzo	Gnocchi di patate al pomodoro
	Crocchette di legumi	Bocconcini di pollo al timo	Bollito con salsa rossa	Pizza margherita	Filetto di merluzzo al forno*
	Insalata verde	Spinaci alla parmigiana *	Carote a julienne	Finocchi crudi	Verza cruda
	Yogurt intero alla frutta	Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3 SETTIMANA Da 08/11 a 12/11 Da 06/12 a 10/12 Da 03/01 a 07/01 Da 31/01 a 04/02 Da 28/02 a 04/03 Da 28/03 a 01/04	Pasta al ragù	Passato di verdure miste e legumi con pastina	Pasta e fagioli	Polenta	Riso alla zucca
	Grana Padano (pf)	Cosce di pollo al forno	Frittata al forno	Spezzatino di vitellone	Filetto di platessa gratinato*
	Finocchi crudi	Verza cruda	Insalata verde	Piselli in umido *	Carote e patate prezzemolate
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Budino al cioccolato	Frutta fresca di stagione
4 SETTIMANA Da 15/11 a 19/11 Da 13/12 a 17/12 Da 10/01 a 14/01 Da 07/02 a 11/02 Da 07/03 a 11/03 Da 04/04 a 08/04	Pasta integrale al pomodoro	Pisarei e fasò	Riso allo zafferano	Passato di verdure miste e legumi con farro	Pasta aglio e olio
	Tortino di ricotta e spinaci *	Grana Padano (pf)	Hamburger di vitellone al pomodoro	Arrosto di tacchino al forno	Filetto di halibut gratinato*
	Carote a julienne	Insalata verde	Finocchi crudi	Broccoli gratinati	Insalata mista (carote,finocchi,radicchio)
	Frutta fresca di stagione	Yogurt intero alla frutta	Budino alla vaniglia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Tutti i giorni è previsto pane fresco e Grana Padano sui primi piatti.
I piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

