



Menù Invernale

Scuola dell'infanzia e primaria - Comune di Cervasca



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio extravergine	Crema di verdure e legumi	Pasta al pesto rosso	Riso ai *piselli
	Formaggio fresco	Scaloppina di pollo al forno	Frittata di verdure al forno	Hamburger di bovino al forno	Filetto di *pesce impanato al forno
	Spinaci* al forno	Insalata verde	Patate al forno	Carote julienne	Broccoli al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
2	Pasta all'olio extravergine	Crema di zucca con riso	Polenta	Riso al pomodoro	Pasta alla crema di pesto
	Pollo al forno	Formaggio fresco	Salsiccia al sugo	Sformato di verdure e uova	Burger di *pesce al forno
	Insalata verde	Patate al forno	Carote agli aromi	Cavolfiori al forno	Finocchi al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca
3	Pasta al pomodoro e olive	Crema di *verdura con orzo	Riso all'olio extravergine	Pizza margherita	Pasta al ragù di bovino
	Formaggio fresco	Filetto di *pesce impanato al forno	Polpette di bovino al forno	½ porz. di prosciutto cotto	Crocchette di legumi al forno
	Carote julienne	Patate al forno	Broccoli al forno	Insalata di finocchi	Spinaci* al forno
	Frutta fresca	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca
4	Risotto ai formaggi	Pasta al ragù di verdure	Pasta all'olio extravergine	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con farro
	Frittata di verdure al forno	Hamburger di tacchino al forno	Formaggio fresco	Cotoletta di maiale impanata al forno	Filetto di *pesce impanato al forno
	Insalata mista	Cavolfiori al forno	Finocchi al forno	Carote al forno	Purea di patate
	Frutta fresca	Dessert	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

Formaggi: a rotazione tomino, primo sale, ricotta, stracchino, robiola, mozzarella.

Pesce*: a rotazione tra platessa*, merluzzo*, limanda*.

Dessert: a rotazione, yogurt alla frutta, polpa di frutta o budino.

Tutti i pastì vengono completati con pane comune a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.**

Aggiornato in data 12/12/2023- Validato da: ASL CN1