

Menù autunnale

Scuola dell'infanzia e primaria - Comune di Cervasca



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta all'olio extravergine	Crema di verdure e legumi	Pasta alla crema di pesto	Riso ai *piselli
	Arrosto di tacchino freddo	Formaggio fresco	Lonza di maiale al forno	Frittata alle verdure al forno	Burger di *pesce al forno
	Fagiolini* al forno	Finocchi gratinati	Patate al forno	Spinaci* al forno	Carote julienne
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione
2	Pasta all'olio extravergine e salvia	Trancio di pizza Margherita	Risotto alla zucca	Crema di carote	Pasta al pomodoro
	Formaggio fresco	½ porzione di affettato di prosciutto cotto	Crocchette di legumi	Filetto di *pesce impanato al forno	Polpette di bovino al forno
	Insalata verde	Carote julienne	Zucchine al forno	Patate prezzemolate	Spinaci* al vapore
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3	Pasta all'olio extravergine	Crema di verdure e legumi	Riso alla crema di zafferano	Pasta al ragù di bovino	Pasta al pesto rosso
	Sformato di verdure al forno	Pollo al forno	Polpette di bovino al forno	Formaggio fresco	Burger di *pesce al forno
	Carote julienne	Patate al forno	Insalata verde	Zucchine al forno	Biete erbette* al vapore
	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4	Pasta alla crema di pesto	Risotto ai formaggi	Pasta all'olio extravergine	Pasta al pomodoro	Passato di *verdura
	Formaggio fresco	Piselli* al forno	Hamburger di tacchino al forno	Cotoletta di maiale impanata al forno	Filetto di pesce* impanato al forno
	Insalata mista	Carote al forno	Spinaci* al forno	Fagiolini* al forno	Patate al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Pesce*: A rotazione platessa*, merluzzo*, limanda*.

Formaggio: A rotazione mozzarella, tomino fresco, primo sale, stracchino, ricotta.

Dessert: A rotazione yogurt alla frutta o budino

Tutti i pasti vengono completati con pane a ridotto contenuto di sale e frutta fresca di stagione (o polpa di frutta, occasionalmente 1 volta a settimana).

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 31/08/2023 Validato da: Asl CN1