

menu autunnale

SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA – Santa Croce di Cervasca



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Pasta al pomodoro e olive	Pasta all'olio extravergine	Crema di legumi	Pasta alla crema di pesto	Riso ai *piselli
	Arrosto di tacchino freddo	Hamburger di bovino al pomodoro	Frittata alle verdure	Formaggio fresco	Burger di *pesce al forno
	Fagiolini* al forno	Finocchi gratinati	Patate al forno	Insalata mista	Carote julienne
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2	Pasta all'olio extravergine e salvia	Risotto alla zucca	Trancio di pizza Margherita	Crema di carote	Pasta al pomodoro
	Formaggio fresco	Polpette di bovino al forno	½ porzione di affettato di prosciutto cotto	Crocchette di legumi	Filetto di *pesce impanato al forno
	Spinaci* al vapore	Zucchine al forno	Insalata verde	Patate prezzemolate	Carote agli aromi
	Frutta fresca di stagione	Dessert	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3	Pasta alla crema di pesto	Pasta all'olio extravergine	Riso alla crema di zafferano	Pasta al ragù di bovino	Crema di verdure con riso
	Pollo al forno	Filetto di *pesce impanato al forno	Cotoletta di maiale impanata al forno	Crocchette di legumi	Formaggio fresco
	Fagiolini* e pomodori	Biete erbette* al vapore	Carote julienne	Zucchine al forno	Patate al forno
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dessert
4	Pasta al pomodoro	Passato di *verdura	Pasta al pesto rosso	Risotto ai formaggi	Pasta all'olio extravergine
	Formaggio fresco	Crocchette di tacchino al forno	Pollo al forno	Frittata di verdure	Burger di *pesce al forno
	Spinaci* al forno	Patate al forno	Fagiolini* al forno	Carote al forno	Insalata verde
	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 30/06/2023 -Validato da: ASL CN1